NOVEMBRE 2019 · ANNO XXXIII · N. 274

Italia a Tavola





HEDONIS

AUTENTICA ESPRESSIONE DELLA SICILIA

FOOD SERVICE · RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · TURISMO

eXclusive



Ho.Re.Ca. PET



il direttore

Alberto Lupini



Bartolini "salva" la Michelin
I pizzaioli possono cambiare le gomme

Portando a 11 i locali tristellati (con la terza al Mudec, salendo a quota 8, Enrico Bartolini diventa il cuoco italiano più stellato di sempre) e a 374 i locali che in Italia hanno almeno una stella, la Michelin pensa forse di essersi salvata la faccia. In realtà sembra un po' il canto del cigno di chi un tempo era una luce per scoprire la Cucina italiana e le sue ricchezze. A pesare come un macigno sulla credibilità ormai incrinata della "Rossa" è ancora una volta l'esclusione dei pizzaioli, che pure sono oggi Patrimonio immateriale dell'Umanità tutelato dall'Unesco. Se poi aggiungiamo la "vergogna" gridata da Gianfranco Vissani, al quale è stata tolta una delle due stelle detenute, si può capire come ci sia da tempo qualcosa che non va... anche nei declassamenti. A Milano l'anno scorso era toccato ad esempio a Claudio Sadler, stavolta a Giancarlo Morelli...

Ma finché parliamo di stelle date o tolte è una questione che attiene alla libertà di critica. Stupisce semmai che non ci sia un guizzo di originalità e di ricerca vera: tutti i nomi (di qualità) saliti sul palcoscenico del teatro di Piacenza per la presentazione della Guida 2020 erano noti, apprezzati e "segnalati" da tempo dalla stampa italiana o altre guide. La Michelin ha perso un po' il ruolo di esploratore e il sex appeal di un tempo, tanto che come una vecchia signora gradisce rifugiarsi nei templi della lirica, non proprio luoghi della contemporaneità, per autocelebrarsi. Un tempo le scelte della Rossa segnavano il passo. Ora sono solo certificazioni, parziali e incomplete, di ciò che altri indicano. Il tutto con la finzione dell'anonimato degli ispettori, in realtà conosciuti da molti cuochi...

Assolutamente contestabile è invece il vergognoso veto alle stelle per i pizzaioli, che negli ultimi anni hanno saputo valorizzare al massimo quello che da sempre è il piatto più conosciuto della Cucina italiana. Una scelta orientata a calmierare il mercato dell'offerta enogastronomica mondiale, dove la cucina italiana è oggi più seguita di quella francese. E poco importa che la Michelin abbia dato da tempo una stella a una pizzeria ad Hong Kong. L'importante è non aprire a una pizzeria in Italia, patria della pizza, dove ci sono autentici locali per gourmand, sull'esempio di Franco Pepe. La Rossa si troverebbe costretta ad assegnare un elevatissimo numero di stelle facendo superare la Francia dall'Italia. Eppure in Giappone sono stellati sushi bar e locali che propongono ramen o cucina di strada, che non hanno certo più qualità delle nostre pizze. Per non parlare del rigore con cui i locali italiani superano prove per le quali in Francia molti sarebbero bocciati, a partire da sicurezza e igiene.

Ora arrabbiarsi è inutile. La Michelin orienta su un locale invece che un altro, ma è pur sempre un venditore di pneumatici. I ristoratori e i pizzaioli delusi, come i tanti buongustai italiani che amano la nostra Cucina, potrebbero fare analoghe scelte commerciali quando devono fare acquisti per le proprie vetture. Le alternative che si possono trovare dai gommisti italiani sono tante.

Se con un tristellato in più e un buon numero di stelle la Michelin la scampa, non si può dire lo stesso per l'ennesima edizione che esclude le pizzerie... Forse è una paura tutta francese di essere surclassati?



Per i tuoi commenti cerca il codice 63753 su **www.italiaatavola.net**

In copertina



HEDONIS, NERO D'AVOLA IN PUREZZA AUTENTICA ESPRESSIONE DELLA SICILIA 22

La più importante Riserva di Feudo Arancio (Gruppo Mezzacorona) è caratterizzata da un profilo aromatico estremamente ampio e una struttura possente ma vellutata, con tannini morbidi e dolci.

Sommario



Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)











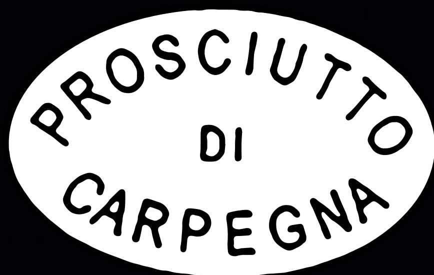




CERCA GLI APPROFONDIMENTI SU WWW.ITALIAATAVOLA.NET

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video





PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP:

una tradizione ritrovata

Il **Prosciutto di Carpegna DOP** nasce tra le verdi colline del Montefeltro, accarezzate dall'aria salmastra delle correnti del vicino Adriatico. Un vero e proprio giacimento del gusto, una riserva protetta dalla DOP, una sorta di bene culturale volto a trasmettere i valori tipici dell'arte: la gestualità degli artigiani e una ricetta medioevale che si tramanda di generazione in generazione.

PSR MARCHE 2014-2020
Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Unione Europea
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
REGIONE MARCHE
FOODBRANDMARCHE

Federazione Italiana Cuochi

Rocco Pozzulo

Presidente Nazionale Fic





Quando l'altruismo va "oltre"

Solidarietà e altruismo sono valori che da sempre animano la Federazione italiana cuochi, impegnata in azioni di utilità sociali attraverso il suo Dipartimento Solidarietà ed Emergenze

Nicholas Green era un bambino di 7 anni che una sera di 25 anni fa in auto si addormentò felice, cullato dalle voci dei genitori, per "risvegliarsi" in tante altre persone. Fu una vittima innocente, colpito da un proiettile durante un tentativo di rapina mentre era in Italia in vacanza con la famiglia. I suoi genitori, in un atto di grande amore, altruismo e solidarietà umana, vollero donare organi e cornee, che andarono a cinque malati italiani molto gravi (quattro dei quali adolescenti), alcuni sul punto di diventare ciechi. Quella straordinaria scelta, che commosse il mondo intero, scosse le coscienze degli italiani sortendo l'"effetto Nicholas": nei dieci anni successivi alla sua morte, i tassi di donazione degli organi in Italia triplicarono, una crescita a cui nessun'altra nazione è andata vicino. Questa storia, tanto tragica quanto dolorosa, mi fa pensare, seppur in altre modalità e in altri contesti, alle attività che la Fic ha messo in atto con il suo Dipartimento Solidarietà ed Emergenze, attraverso il suo presidente Roberto Rosati e tutto lo staff dirigenziale. Lo scopo è il perseguimento di finalità solidaristiche e di utilità sociale attraverso prestazioni assolutamente spontanee e volontarie degli associati Fic, le cui coscienze, e lo dico senza esagerazione, vanno oltre l'altruismo e la solidarietà umana.

È di pochi giorni fa la costituzione di un nuovo presidio regionale Dse Fic del Veneto, che ha visto protagonisti e artefici Nicola Andreetto di Verona e i delegati provinciali, atto ufficializzato durante una cena di gala a Castelfranco (Tv) alla presenza di numerose istituzioni nonché l'assessore regionale Gianpaolo Bottacin, presidente della Protezione civile Veneto.

Ai soci tesserati della nuova Dse Veneto vanno i migliori auguri di un buon operato, sempre spinto da quei valori antichi, consolidati in tutta la Federcuochi, che sono solidarietà, altruismo, amore e rispetto verso il prossimo, volani importanti che possono migliorare il futuro e il volto della nostra società. E a Nicholas e ai suoi genitori, da parte mia e della Fic, va una grande e doverosa ammirazione, unita alla più profonda stima. Un augurio di buon lavoro a tutti.

Per i tuoi commenti cerca il codice **63379** su **www.italiaatavola.net**



Enrico Derflingher

Presidente Euro-Toques International e Italia





Pasta, un racconto di territori e tradizioni

È stato festeggiato un po' dappertutto, il World Pasta Day, la giornata dedicata a uno degli alimenti più noti, colonna portante della cucina italiana, che ci rappresenta un po' in tutto il mondo. Io personalmente ho condiviso questo importante momento al Relais Il Falconiere, a Cortona (Ar), dalla cara amica e delegato per la Toscana di Euro-Toques Silvia Baracchi; con noi anche il delegato Campania Paolo Gramaglia e altro colleghi, per una serata di alta cucina e convivialità.

Non è certo stato un unico caso: tutti i nostri associati hanno celebrato, ognuno a modo suo, questa importante giornata dedicata al cavallo di battaglia del Made in Italy. La celebrano ogni giorno, in effetti, nelle cucine dei rispettivi ristoranti, reinterpretandola in maniera più o meno gourmet, ma sempre attenta alla tradizione. Perché la pasta rappresenta in tutto e per tutto il vero senso della filosofia della nostra associazione: un prodotto tipicamente italiano che può essere declinato in innumerevoli modalità, ognuna fedele al proprio territorio, al suo passato, alla sua storia, alla sua cultura. Sta allo chef il compito di rispettare questo trascorso, innovando però il piatto agli occhi dei suoi commensali.

Dal semplice spaghetto al pomodoro alle paste ripiene fino a quelle al forno: tantissime varianti che noi di Euro-Toques amiamo proporre anche negli eventi che ci portano all'estero. In queste occasioni il "primo piatto" è cosa nostra, perché la pasta, anche se spesso imitata, è e - ne siamo sicuri - resterà tricolore. prossimo, volani importanti che possono migliorare il futuro e il volto della nostra società. E a Nicholas e ai suoi genitori, da parte mia e della Fic, va una grande e doverosa ammirazione, unita alla più profonda stima. Un augurio di buon lavoro a tutti.

Con una giornata dedicata, questo piatto ha fatto sentire tutta la sua storia e tutta la sua italianità, in ognuna delle numerose declinazioni con cui viene proposta a seconda della regione in cui ci si trovi

Per i tuoi commenti cerca il codice **63692** su **www.italiaatavola.net**

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

Il vino va "raccontato" Viaggiare è fondamentale

Conoscere a fondo le materie prime è una delle armi vincenti per chi lavora in sala al ristorante. Il cliente è curioso, ma è anche sempre più esperto. Per questo dobbiamo essere esaurienti quando ci vengono poste domande sui prodotti che trattiamo ed è buona norma evitare di incappare in gaffe con spiegazioni imprecise o non veritiere. Al di là dello studio, tuttavia, visitare i produttori e le zone di produzione è di fondamentale importanza per arricchire la nostra esperienza e, di rimbalzo, quella del cliente. A questo proposito mi soffermo su un prodotto specifico, il vino.

Al ristorante, raccontare al cliente di un vino caratterizzando il racconto con dettagli propri di chi ha visitato il luogo d'origine ha un valore inestimabile e ci rende dei veri professionisti. Quel vino non è più solo una bevanda, prende la forma di un paesaggio, è portatore di cultura, di profumi, di luoghi, di una filosofia di produzione.

Il viaggio "chiude il cerchio" della nostra cultura sul vino, che non si limita più alla sola degustazione ma si arricchisce nell'identificazione della tipologia con tutti quegli aspetti che riguardano il territorio, il clima, la vita delle piante e il ciclo produttivo di un'azienda. Non dimentichiamo che il vino è il risultato della terra e del lavoro dell'uomo e che solo incontrando entrambi dal vivo possiamo comprenderlo nella sua completezza. In questo modo saremo sempre in grado di raccontare al cliente la storia e la cultura del prodotto, attirando la sua attenzione e arricchendo l'offerta del locale. Abbiamo l'opportunità di riportare una cultura vera, non artificiale e limitata ad un contenitore in vetro. Solamente se il personale di sala conoscerà a fondo i vini serviti non avrà mai paura di "affrontare" il cliente.



A tutti i clienti che non si accontentano di una presentazione del vino con le informazioni di base (da etichetta) possiamo raccontare delle persone, dell'impegno, della geografia o del paesaggio

Permettetemi di elencare alcuni dei miei "posti del cuore", zone che ogni bravo sommelier di ristorante dovrebbe visitare per sua cultura: la Toscana, dal Chianti alla Val d'Orcia; le Langhe piemontesi; il vulcano Etna in Sicilia; le Dolomiti in Alto Adige; la Mosella in Germania; la Borgogna, Bordeaux e Champagne in Francia; la valle del Douro in Portogallo.

Ovviamente questi suggerimenti sono solo un inizio. Buon viaggio!

Marco Reitano

Per i tuoi commenti cerca il codice 63726 su www.italiaatavola.net



Valerio Beltrami

Presidente Amira



Le diverse abilità nel mondo della ristorazione



Grande successo a Siracusa per il 2° concorso "Le diverse abilità nel mondo della ristorazione", realizzato dall'Amira e curato dal Gran maestro della ristorazione Luciano Graziano, con l'obiettivo di sensibilizzare l'inserimento lavorativo dei ragazzi con disabilità nella ristorazione e nel turismo. Il concorso ha puntato l'attenzione sui ragazzi diversamente abili per valorizzare il loro ruolo nella difficile ma estremamente gratificante professione di sala. Nella sfida i giovani, in squadre da due, si sono sfidati mettendo in pratica l'arte del flambé (preparazione di una crèpes suzette) e descrivendo le colorate note dei vini italiani. Sono stati momenti partecipati, a cui hanno aderito l'istituto alberghiero di Siracusa e molte realtà italiane.

Se non possiamo intervenire sull'aspetto della menomazione, possiamo fare molto nei confronti dell'ambiente fisico e sociale, sensibilizzando sulla necessità di inclusione e integrazione

«È un onore per il mondo della ristorazione e dell'hotellerie e merita pieno supporto e la più grande partecipazione della città. Occorre favorire l'impiego di ragazzi con disabilità in attività lavorative», hanno sottolineato il sindaco Francesco Italia e il presidente del consiglio comunale Moena Scala. «Siracusa, città inclusiva per eccellenza, si candida fin da ora per ospitare le prossime edizioni, per valorizzare nella maniera migliore il ruolo che questi ragazzi speciali possono svolgere nella società. Noi crediamo nelle grandi potenzialità di questi ragazzi che sono alla ricerca di un'opportunità per mettere a frutto le loro abilità».

Il mio personale pensiero è che il "diversamente abile" bisogna conoscerlo, comprenderlo, viverlo ed amarlo. Lui con la sua sensibilità ci darà tutto il suo potenziale di persona stupenda ed eccezionale, avrà sempre un sorriso spontaneo e mai forzato. Con Amira mi impegnerò per far sì che chi assumerà uno di questi ragazzi possa avere delle agevolazioni fiscali. Non so cosa otterrò ma sono sicuro che se tutti faremo qualcosa si potrà vincere questa battaglia. L'inclusione valorizza le qualità di vita e le competenze di questi ragazzi nel contesto sociale. La loro esperienza è un arricchimento per tutti.

La manifestazione a Siracusa si è conclusa con la cena di gala e la premiazione di tutti gli splendidi ragazzi che hanno partecipato. Arrivederci all'anno prossimo!

Per i tuoi commenti cerca il codice **63546** su **www.italiaatavola.net**



Alessandro D'Andrea

Presidente Associazione Direttori d'Albergo



Facciamo attenzione ad ogni fase del soggiorno di un ospite, assicurandogli servizi certificati e monitorando il suo gradimento: così la nostra reputazione rimarrà alta

Sostenibilità?
Un passo alla volta

Lo scorso 8 ottobre al Palacongressi di Rimini si è svolta la sesta edizione dell'Hospitality Day, giornata evento dedicata alla formazione degli operatori dell'ospitalità. Ada, Associazione direttori d'albergo, era presente e ha partecipato con un intervento dal titolo "Ospitare in sicurezza", incentrato sul tema della sicurezza e dell'igiene nel sistema letto in hotel.

Rendere speciale l'esperienza degli ospiti è la nostra mission e comporta mille sfaccettature legate ad ogni momento della loro permanenza. Durante il soggiorno l'ospite è spesso a contatto con il tessile: il riposo è il "momento" più lungo, per noi operatori ghiotta occasione per coccolare i nostri clienti, avvolgendoli nel comfort e nel pulito; ma naturalmente il tessile è presente anche in bagno e in sala.



Non possiamo e non dobbiamo, in questi momenti, essere meno che perfetti. Ne va della soddisfazione dell'ospite e della nostra reputazione. Ogni dettaglio va pensato, curato, certificato: prevenire ed eliminare, sanificando tutto quanto possa arrecare disturbo (resti antropici, acari, cimici, allergeni, odori). Per citare alcuni numeri, infatti, circa il 7% della popolazione ha una sensibilità agli acari (di cui il 50% ha reazioni marcate) mentre il 25% a detersivi o additivi; il cattivo odore è fra le prime cause di insoddisfazione.

Oggi possiamo ricorrere a professionisti certificati che ci garantiscono la sanificazione dei tessili nel rispetto degli standard di igiene e comfort:

- *La norma UNI EN 14065:2004 si basa sul sistema certificato Rabc (Risk analysis biocontamination control), che consente la massima decontaminazione e la minima ricontaminazione dei tessili lavati e forniti a noleggio;*
- *La certificazione Oeko Tex Standard 100 attesta l'atossicità di tessuti e imbottiture verificando la presenza o il rilascio di sostanze nocive.*

L'ospite oggi è sempre più attento all'etica delle imprese e alla loro responsabilità nei confronti dell'ambiente: offrire qualità certificata non solo ci permette di rendere eccellente il nostro prodotto, ma migliora anche la percezione che il cliente ha di noi. Fondamentale per mantenere i livelli di eccellenza è il costante monitoraggio, che ci permette di intervenire qualora si presentino criticità: coinvolgiamo lo staff, che effettuerà regolari controlli e ci darà informazioni e feedback; raccogliamo le impressioni dell'ospite e il suo livello di soddisfazione; selezioniamo fornitori certificati che sappiano anche consigliarci al meglio.

Per i tuoi commenti cerca il codice **63694** su **www.italiaatavola.net**

Cinque diversi modi, tutti squisiti, di dire "Buongiorno".



Ognuna delle cinque confetture Darbo è un invito ad iniziare bene la giornata – preparate secondo una vecchia ricetta di famiglia utilizzando solo frutta accuratamente selezionata. E' infatti risaputo che quando si vuole offrire un gusto senza eguali, sono le piccole cose a fare la differenza! **www.darbo.com**

d'arbo Naturrein

Il pieno sapore della natura.

Distribuzione esclusiva Italia: Loacker SpA, 39054 Auna di Sotto/Renon, e-mail: info@loacker.com, Tel.: 0471/344000

EHAM
EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

Ezio Indiani

Presidente European Hotel Managers Association



Capacità di ascolto, un'arte da perfezionare

Spesso interrompiamo l'interlocutore per completare la sua frase o gli mettiamo in bocca le risposte o le soluzioni al problema. A volte lo interrompiamo con frasi tipo "sì, so dove vuoi arrivare...", oppure "ho già sentito questa storia...". Spesso ascoltiamo pensando ad altro ed è chiaro che non riusciamo a cogliere il valore o l'importanza di quello che ci viene detto. È un discorso che si può applicare all'ambito dell'hotellerie e dei rapporti tra operatore e cliente, ma più in generale ad ogni aspetto della nostra vita quotidiana.

Ascoltare significa capire quello che l'interlocutore ha detto e intendeva dire, e lasciare nelle persone la chiara idea che abbiamo capito quello che volevano dirci. Una buona tecnica del saper ascoltare è non interrompere l'interlocutore, parafrasare quello che dice e sottolineare i punti importanti. Accettare i punti di vista degli altri non significa condividerli o essere d'accordo. Significa solamente che hai saputo ascoltare e dare peso a quello che ti viene detto rispettando la persona che ti ha parlato.

Quante volte abbiamo ascoltato il nostro interlocutore senza interesse? Il più delle volte l'ascoltatore lo percepisce e diamo subito un'immagine sbagliata di noi

Comunichiamo all'interlocutore che lo stiamo ascoltando quando rispettiamo le regole di base: tenere la bocca chiusa (quando è aperta le orecchie tendono a chiudersi), mantenere un contatto visivo costante, prendere nota di ciò che viene detto, non mostrare nervosismo muovendosi in continuazione ed evitare di sbadigliare, riassumere quello che ti è stato detto per verificare che quanto hai capito sia corretto. Un buon ascoltatore fa domande per chiarire quello che è stato detto. È bene inoltre separare la persona dal contenuto del messaggio: spesso se si è prevenuti nei confronti di una persona anche il suo messaggio viene recepito negativamente.

Quando ti succede di essere criticato o attaccato personalmente e per di più quello che ti viene detto è sbagliato, la regola resta la stessa: rimani calmo, il tuo obiettivo è quello di capire a fondo quello che l'interlocutore ti vuole dire. Non è ancora giunto il momento di accettare o negare quello che ti viene detto. Usa l'antica arte di assorbire l'energia del tuo "opponente" per trarla a tuo vantaggio. Rispondi solo dopo che lui avrà esaurito tutta la sua energia.



Per i tuoi commenti cerca il codice **63363** su **www.italiaatavola.net**



Ernesto Molteni
Presidente Abi Professional



Negroni, un classico che resiste alle mode

Nato a Firenze 100 anni fa, il Negroni, come altri cocktail famosi (dal Vesper Martini al Moscow Mule), è stato ideato da una persona che non era un barman. La domanda che molti bartender si pongono è: perché un cocktail così famoso e classico ha resistito alla naturale usura del tempo e delle mode? A parte la sua bontà gusto-olfattiva, la sua diffusione e la sua longevità sono dovute alla semplicità della ricetta e alla musicalità del nome. Facile da preparare, facile da ricordare e facile anche da ordinare in tutte le lingue.

Oggi tutti sanno come si prepara. Tale è la popolarità di questo drink che rivaleggia o forse ha superato il Martini come aperitivo di riferimento per chi ama bere bene. Non solo. Oggi, con la mixology che ha allargato gli orizzonti sensoriali del beverage, le nuove generazioni lo stanno riproponendo in chiave più moderna.

Quest'anno la maggior parte dei barman ha voluto celebrare i 100 anni dalla nascita proponendo il Negroni dalla versione classica fino a quelle modificate. Abi Professional, grazie alla sezione Lombardia, ha creato il Negroni Lab, ideato e condotto da Gianmario Artosi, incoronato Barman e professionista dell'anno da Solidus a livello nazionale, il quale con la collaborazione dei migliori giovani barman lombardi ha creato 36 appuntamenti itineranti tra 30 bar e 6 istituti turistici per celebrare il famoso cocktail coinvolgendo tutti i professionisti, compresi i gestori di locali e le aziende produttrici. Incontri e confronti, masterclass, degustazioni e scambio di idee e preparazioni. Tutto ciò è cultura, è arte, nel rispetto del buon bere e del bere poco ma bene. Ma soprattutto è associazionismo.

Una parte di Gin, una parte di Campari e una parte di Vermouth di Torino: è questa la ricetta del cocktail più aristocratico e probabilmente con più storia documentata al mondo.

Solo un'associazione di professionisti può elaborare e condurre progetti di questo genere per crescere, e questo è un messaggio che vogliamo lanciare ai giovani soprattutto oggi che non credono più nei valori di un ente professionale perdendosi nelle effimere vie dei social e del marketing brandizzato. Le nuove generazioni non sono più disposte ad impegnarsi concretamente per la crescita. La prima cosa che ti chiedono è: "Cosa mi date se pago la tessera?". Noi di solito rispondiamo: "cosa siete disposti a dare per rendere importante il pagamento della tessera?". Non comprendono che il pagamento della quota serve solo per mantenere una conduzione normale delle attività a livello nazionale, il resto se lo devono costruire loro stessi nell'impegno a partecipare e crescere professionalmente all'interno del nostro sistema associativo di cui loro stessi saranno parte attiva.



Per i tuoi commenti cerca il codice 63373 su www.italiaatavola.net

OFFRIAMO AI CLIENTI HORECA SERVIZI PENSATI AD ARTE

1989: Partesa,
distribuzione di bevande

Da 30 anni siamo accanto ai nostri Clienti e, dalla vendita alla distribuzione, passando per la consulenza e la formazione, ci mettiamo tutto il nostro impegno e talento.
A voi dire "È un capolavoro!"

partesa®

Visita il blog sul sito **www.partesa.it**

Seguici anche su facebook **www.facebook.com/drinkingblog/**






HEDONIS
HEDONIS
RISERVA
SICILIA DOC
Feudo
Arancio







HEDONIS

NERO D'AVOLA IN PUREZZA AUTENTICA ESPRESSIONE DELLA SICILIA

Nei primi anni Duemila il Gruppo Mezzacorona, terza realtà vinicola italiana per fatturato, decise di investire in Sicilia acquisendo prima una proprietà a Sambuca (Ag), poi un'altra ad Acate, nel Ragusano. Nacque così l'Azienda Feudo Arancio: due cantine modello che insieme superano i mille ettari, di cui circa 700 a vigneto. Due aziende collocate nelle zone più vocate per la viticoltura in Sicilia.

L'obiettivo era ottenere vini dalla personalità ricca ed armonica. Sul versante della composizione varietale, gli assi strategici erano due: da un lato la valorizzazione dei vitigni tipici, in primis Nero d'Avola, Grillo e Inzolia; dall'altro la sperimentazione legata agli internazionali, quali Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay, Viognier, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Sono state dunque introdotte le varietà che si conoscevano meglio, sulle quali era già stata maturata una grande esperienza e competenza a Mezzacorona, sia in termini agronomici che commerciali.

Le uve sono allevate e vinificate utilizzando le tecnologie di ultima generazione, abbinate a tutta la passione che caratterizza gli agricoltori dell'isola. Si ricerca l'autenticità territoriale, per ritrovare a ogni sorso il gusto della Sicilia più vera.

Fin da subito l'azienda ha dimostrato una particolare attenzione all'ecosostenibilità. L'impronta "green" si concretizza nella lotta integrata in campo e nella gestione dei terreni tramite l'inerbimento, ma anche nell'utilizzo sistematico di energie rinnovabili e nell'ottimizzazione dei consumi idrici.

Feudo Arancio è stata una delle prime aziende siciliane ad ottenere la certificazione ambientale Emas e oggi le cantine risultano "neutre" in termini di utilizzo dell'energia elettrica, ovvero ne producono circa tanta quanta ne consumano. Dalle vigne del Trentino è stato anche "esportato" il sistema agronomico della confusione sessuale per combattere alcuni insetti dannosi.

Molte etichette sono costituite da monovarietali tutti Sicilia Doc, in altri casi nascono dalla felice unione di un'uva locale e una internazionale. È il caso dei vini di punta aziendali, il bianco Dalila (Grillo, Viognier) e il ros- ➜









so Cantodoro (Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon).

La novità è rappresentata però da un monovarietale, la più importante Riserva prodotta da Feudo Arancio. Si tratta di Hedonis, un "purosangue" a base di Nero d'Avola in purezza. Circa il 50% del vino dopo la fermentazione malolattica matura in barrique nuove di rovere francese e rovere americano per 18-20 mesi. La seconda parte delle uve è invece sottoposta ad appassimento in cella con controllo della temperatura e umidità per circa 40-45 giorni e poi conservato in acciaio per 18-20 mesi. Alla fine del periodo di maturazione le due masse vengono assemblate creando un connubio aromatico distintivo, ricco ed elegante.

La più importante Riserva di Feudo Arancio (Gruppo Mezzacorona) è caratterizzata da un profilo aromatico estremamente ampio e una struttura possente ma vellutata, con tannini morbidi e dolci

Hedonis esprime un profilo aromatico estremamente ampio con note di frutta rossa appassita (prugna, ciliegia e lampone), mostarda e spezie dolci, con note di vaniglia, mandorla e tabacco che derivano dalla maturazione in legno.

Al palato esprime una struttura possente ma vellutata, viscosa e succosa, con tannini morbidi e dolci.

cod 63331

Feudo Arancio - Gruppo Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Con il presidente del Gruppo Mezzacorona, **Luca Rigotti**, approfondiamo il tema dell'ambiente e delle risorse energetiche. «Siamo stati la prima cantina in Italia - dichiara Rigotti - ad ottenere nel 2002 la certificazione Emas 2, Eco-management and audit scheme, strumento volontario creato dalla Comunità europea per la gestione e certificazione ambientale. Grazie a un sistema di miglioramento continuo sull'intero ciclo produttivo, certificato UNI-EN-ISO 14001, realizziamo un modello di viticoltura amica e guardiana dell'ambiente. Perché la nostra terra è un dono prezioso».

Un tema importante è la riduzione dei trattamenti chimici. «Abbiamo introdotto tecniche alternative - spiega Rigotti - quali il corretto uso di rame e zolfo (ammessi anche nelle coltivazioni bio), l'uso nel vigneto di insetti positivi e l'utilizzo della "confusione sessuale", sistema di lotta biologica agli insetti nocivi che tramite l'uso di feromoni ("profumi sessuali" che impediscono al maschio dell'insetto nocivo di trovare e fecondare la femmina) ne limita la riproduzione. Una meticolosa e continua cura della pianta permette l'ottimale ventilazione e una naturale protezione fitosanitaria del grappolo. Il ricorso all'inerbimento salvaguarda i terreni dall'erosione e, grazie all'interramento di piante azotanti, riduciamo l'uso di fertilizzanti. Preserviamo inoltre la flora locale: abbiamo condotto una catalogazione delle orchidee, alcune di specie molto rare, che ora sono protette nel territorio aziendale. Inoltre, un giardino di limoni è stato creato all'interno delle cave di tufo di Feudo Arancio, recuperate da una condizione di degrado».



PARLA IL PRESIDENTE LUCA RIGOTTI

La filosofia "green" di Feudo Arancio

Anche sul piano energetico l'azienda è al passo coi tempi e con le moderne tecnologie. «Abbiamo installato pannelli solari per la produzione di acqua calda (utilizzata soprattutto per la pulizia delle attrezzature in cantina) - sottolinea il presidente del Gruppo Mezzacorona - e pannelli fotovoltaici per l'energia elettrica (400 kWp installati). In questo modo, le nostre tenute sono indipendenti per 2/3 delle strutture. Inoltre, metà della cantina è interrata per mantenere un'adeguata temperatura nei locali dove si conserva il vino e ridurre così il ricorso all'aria condizionata e all'energia elettrica».

La cantina ha costruito un efficiente sistema di raccolta e conservazione delle acque. Ci sono sette laghi artificiali all'interno della tenuta

L'acqua è una risorsa preziosa nelle regioni calde come la Sicilia. «Feudo Arancio - precisa Rigotti - ha costruito un efficiente sistema di raccolta e conservazione delle acque. Ci sono sette laghi artificiali all'interno della tenuta (nei quali viene raccolta l'acqua d'inverno per utilizzarla in estate) che possono contenere oltre 900mila metri cubi di acqua, equivalenti a 300 litri per singola pianta di vite (circa 10 interventi di soccorso in periodo di siccità, senza dover ricorrere all'uso di acqua esterna). Sistemi di irrigazione a goccia computerizzati massimizzano l'efficienza nell'uso delle fonti idriche e garantiscono che l'acqua arrivi solo dove ce n'è più bisogno. Per preservare al massimo le risorse idriche, le acque reflue sono convogliate e trattate da un depuratore biologico a fanghi attivi prima di tornare alle riserve».

Infine, per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti, Rigotti puntualizza che «tutti gli imballaggi vengono separati e avviati alla raccolta differenziata per il riciclaggio».

FESTIVITÀ ALLE PORTE

SCEGLI CON CHE BOLLA BRINDARE



di ***Piera Genta***

Le bollicine, ormai sinonimo di spumante, sono una passione che contagia tutti: gradevoli, scintillanti, delicate e pungenti. Le beviamo al bar come aperitivo, le offriamo e le stappiamo senza più aspettare nascite e matrimoni. In particolare sono le protagoniste dei brindisi durante le festività di fine anno.

Secondo le stime di Ovse-Ceves (Osservatorio e centro studi economico vini speciali effervescenti), il con-



bottiglie legate allo spumante metodo Classico.

«Ricordiamo che l'Italia è il primo Paese al mondo produttore di vini spumeggianti e il primo esportatore per volumi, ma non per valore, nonché il primo Paese al mondo per biodiversità di vitigno», precisa **Giampietro Comolli**, presidente dell'Osservatorio.

Il ritmo di crescita all'estero si è affievolito proprio in considerazione di alcune incertezze in materia di sbalzi monetari e introduzione di nuove imposizioni fiscali. La competizione mondiale vede sempre il Prosecco come primo spumante con circa il 26% del mercato. «Il Prosecco ha un trend positivo per tutto l'anno - spiega **Aldo**

Le bollicine, anche se apprezzate tutto l'anno, vanno forte durante il periodo natalizio. Un trend in continua crescita, non solo per il Prosecco o per i migliori metodo Classico. Anche i vitigni autoctoni vengono spumantizzati e conquistano una fetta di mercato

Franchi, direttore di Val D'Oca - ma sotto le feste è ancora più apprezzato. E noi cavalchiamo questo trend, lo facciamo valorizzando i nostri cru, le Rive, così da dare importanza ad ogni singolo Paese o villaggio dove ognuna di queste referenze viene prodotta. Sono tre le Rive per il canale Horeca, tre quelle per la Gdo, tutte insieme circondano il Cartizze».

sumo di spumanti in occasione delle festività di fine anno si dovrebbe attestare su volume e valori dello scorso anno senza stravolgimenti di canali e luoghi di consumo. Secondo il consuntivo del 2018 lo spumante made in Italy ha toccato risultati ragguardevoli sia in Italia che all'estero, con un consumo di poco inferiore a 700 milioni di bottiglie (poco più di 2 miliardi di euro il valore in cantina), in aumento del 6% rispetto al 2017, di cui 190 milioni in Italia (+4%) e oltre 500 all'estero (+7%). Tra queste domina la produzione con metodo Martinotti-Charmat, pari a 670 milioni di bottiglie, contro circa 30 milioni di

Nel primo semestre del 2019 si è registrata una leggera crescita sui mercati interni: sicuramente conta la destagionalizzazione dei consumi che fa dello spumante un prodotto di uso quotidiano, soprattutto nel fuoricasa, e non più legato esclusivamente alle ricorrenze. Imposta su questo dato la propria filosofia di vendita la cantina franciacortina Mirabella: «Anche per questo Natale Mirabella porterà avanti un'iniziativa già avviata due anni fa - ha dichiarato **Francesco Bracchi**, responsabile amministrativo della cantina in Franciacorta, che recentemente ha festeggiato i suoi 40 anni di attività - programmata per svecchiare l'immagine della cantina e approcciarsi in maniera più fresca ai mercati. Questo ovviamente viene fatto in funzione di uno sviluppo delle vendite e soprattutto di un nuovo look dell'azienda agli occhi del consumatore finale, che ci sceglie».

«l'Italia è il primo Paese al mondo produttore di vini spumeggianti e il primo esportatore per volumi»

Giampietro Comolli

C'è comunque un momento di riflessione soprattutto nella produzione e nell'organizzazione strategica dei vari mercati. Un esempio è Col Vetoraz, che ha recentemente deciso, per distinguersi, di togliere da etichette e confezioni proprio la dicitura "Prosecco", conservando solo quella territoriale "Valdobbiadene Docg". Col Vetoraz si presenterà dunque al consumatore in questa nuova "veste": «La terra madre del Valdobbiadene Superiore di Cartizze - ha dichiarato **Loris Dall'Acqua**, socio ed enologo della cantina - si adagia sulle falde del Col Vetoraz; le montagne che ➔







lo sovrastano si presentano come un immenso anfiteatro, offrendo riparo dai venti settentrionali; le profonde stratificazioni del terreno, ricordo di antichi mari scomparsi, sono l'origine di questo vino "gentile"».

Buone anche le performance delle bollicine “bio”. «Il trend di mercato



del vino biologico - spiega **Settimo Pizzolato** della Cantina Pizzolato di Villorba (Tv) - è in continua crescita, soprattutto quello delle bollicine bio, grazie anche al fatto che il consumatore finale è sempre più competente e informato. Per noi, che facciamo biologico dagli anni ’80, l’impegno verso un’agricoltura sostenibile è costante e si indirizza maggiormente verso i Paesi nordeuropei, dove abbiamo registrato un aumento del 12% rispetto al 2018 del consumo di spumante. Un successo dato anche dalla nostra ultima novità, la bottiglia M-use di rosé nata per essere consumata e poi riutilizzata, in un’ottica di riuso e di sostenibilità ambientale».

Leader nell'ambito del metodo Classico sono sempre stati Franciacorta e Trentodoc, con prodotti fondamentalmente a base di Chardonnay e Pinot Nero. A seguire

Negli ultimi anni sul mercato si riscontra un aumento di etichette di spumanti prodotti con vitigni locali che valorizzano quel fantastico patrimonio di biodiversità di cui l’Italia è ricca

Alta Langa e Oltrepò Pavese. Proprio da quest'ultimo territorio arrivano due casi esemplari, che scelgono però strade differenti per valorizzazione le proprie bollicine. La Versa, cantina da poco ritornata sulla cresta dell'onda, enfatizza i propri prodotti di punta sul mercato: «Spingiamo come ogni anno - ha spiegato **Andrea Giorgi**, presidente La Versa e Terre d'Oltrepò - sui nostri metodo Classico. Il Collezione 2007 è una bollicina che passa oltre 12 anni sui lieviti, anche se il prodotto di punta è il Testarossa Millesimato 2015: fa più di 36 mesi sui lieviti, è il prodotto iconico dell'azienda, un marchio che ci distingue universalmente». Una soluzione "alternativa" è quella pensata da Prime Alture: «Durante le feste - ha rivelato **Roberto Lechiancole**, titolare di Prime Alture - abbiamo intenzione di contattare i

cuochi che hanno le nostre bollicine in carta, come Claudio Sadler e Tano Simonato, e proporre loro di realizzare abbinamenti con, ad esempio, le nostre tre versioni di Pinot Nero: Pinot Nero Monsieur, Io e Te e Bordo Bosco. È un modo per pubblicizzare noi e contemporaneamente i ristoratori che ci scelgono».

Tuttavia negli ultimi anni sul mercato si riscontra un aumento di etichette di spumanti prodotti con vitigni locali che valorizzano quel fantastico patrimonio di biodiversità di cui l'Italia è ricca. Chi sposa entrambe le tendenze è la cantina friulana Piera1899 di Piera Martellozzo: l'azienda, durante le festività, punterà sulla sua linea di bollicine 075 Carati, che spazia dal Prosecco alla versione spumantizzata di vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, fino a blend originali come il Rosé. Alla base di ogni referenza, immancabili i valori di qualità, ricerca e innovazione.

Tutte le regioni che non hanno una tradizione spumantistica (comprese quelle del Sud Italia), hanno un loro prodotto spumantizzato. Ad esempio il Pecorino in Abruzzo, il Roscetto nel Lazio, il Montonico in Calabria, il Carricante in Sicilia, senza dimenticare il Nebbiolo in Piemonte e la Durella nel Veneto. Sono oltre 40 i vitigni autoctoni che vengono spumantizzati.

Ci sono poi cantine, in queste regioni, che scelgono comunque i vitigni più vocati per la spumantizzazione. Ad esempio Cusumano. Molto amato nel periodo delle feste il "700 SLM", bollicina che deve il suo nome all'altitudine dei filari di Tenuta Ficuzza, a Piana degli Albanesi (Pa), un angolo di Sicilia inaspettato, dove l'altitudine e il terreno offrono il giusto stimolo al Pinot Nero affinché si sviluppi in tutta la sua eleganza. Un'eleganza che, con l'aggiunta di poco Chardonnay della stessa tenuta, distingue il carattere deciso di questo Brut metodo Classico, perfetto per i brindisi durante le festività.

Lo spumante Made in Italy in cifre

- **700 milioni di bottiglie** consumo nel 2018 nel mondo
- **+6%** rispetto al 2017
- **190 milioni di bottiglie** consumo nel 2018 in Italia
- **+4%** rispetto al 2017 in Italia
- **+7%** rispetto al 2017 all'estero
- **670 milioni di bottiglie** di metodo Martinotti-Charmat
- **30 milioni di bottiglie** di metodo Classico



In Piemonte, terra in cui sono nati gli spumanti, l'Alta Langa continua a crescere come ettari vitati, bottiglie prodotte e mercati di sbocco. Tutta la produzione (circa 1,5 milioni di bottiglie) viene venduta principalmente (95%) in Italia, specialmente nel Nordovest; un 5% va all'estero, con Paese dominante gli Usa.

Dolce chiama dolce e, con il panettone simbolo del Natale, in accompagnamento il Moscato d'Asti Docg, una produzione di 34 milioni di bottiglie di vino fermo che affianca quella dell'Asti Docg, 55 milioni di bottiglie, comprendendo anche l'Asti secco. «Il periodo natalizio rappresenta il momento di maggior consumo per la nostra denominazione - sostiene **Romano** →



Dogliotti, presidente del Consorzio di tutela dell'Asti - da sempre simbolo di festività e convivialità. L'Asti Dolce e il Moscato d'Asti Docg sono infatti i vini ideali con il dolce del fine pasto; l'Asti nella versione con meno contenuto zuccherino è ideale per le serate con gli amici e per l'intero pasto, a testimonianza della versatilità che la nostra Denominazione è ormai in grado di offrire. Tutte queste peculiarità continueranno ad essere trasmesse anche nella primavera 2020 attraverso masterclass e degustazioni».

Ha pensato ai dolci abbinamenti l'azienda Il Cipresso: «Le Feste richiedono un brindisi e nelle tavolate di Natale e Capodanno - ha dichiarato **Angelica Cuni**, titolare de Il Cipresso - un goccio di buone bollicine raggiunge anche il bicchiere di chi solitamente ci rinuncia. Non per niente durante le festività si impennano le vendite di Celestino e Alberico, entrambi perfetti per i brindisi, ma con delle proprie peculiarità: col primo si può pasteggiare, come si usa dire a tutto pasto, il secondo è perfetto per il dolce, eccezionale col Panettone al Moscato di Scanzo che produciamo a Il Cipresso».

L'analisi dell'Osservatorio evidenzia infine un maggior coinvolgimento da parte del consumatore al momento dell'acquisto del vino: le persone sono più consapevoli dei prezzi e il volume di vendita nella Gdo (circa il 58% di tutte le bollicine italiane) fa diventare interessante questo comparto. E anche per chi preferisce brindare con bollicine d'oltralpe, la scelta è sempre variegata. Tra le proposte più interessanti per quest'anno, ci sono quelle di Moët & Chandon e Dom Pérignon. «Per celebrare il 150° anniversario del nostro champagne iconico durante le festività natalizie - afferma **Nathalie Normand**, direttore internazionale marketing e comunicazione Moët & Chandon - siamo lieti di rendere omaggio alle origini di Moët Impérial, facendo rivivere le eleganti tradizioni del savoir-vivre del XIX secolo sotto la nostra cupola imperiale». «Per Dom Pérignon quello italiano resta uno dei mercati chiave», spiega **Valeria Righetti**, senior brand manager Dom Pérignon e The Moët Hennessy Wine Division. «Le festività natalizie rappresentano sicuramente un periodo privilegiato di consumo dei nostri Champagne, ma con le nostre attività di comunicazione suggeriamo al pubblico occasioni di consumo che prescindono dalla stagionalità, perché ogni momento è quello giusto per essere toccati dalla Plénitude». cod 63646



COL VETORAZ
«Produciamo ciò che siamo»

«Noi produciamo ciò che siamo e in ogni calice di spumante si trovano tutte le nostre radici, quelle di una terra che ci ha visto nascere ed evolvere». Un obiettivo chiaro che da sempre sostiene la filosofia di Col Vetoraz: difendere il valore della propria identità territoriale attraverso un messaggio chiave, che oggi più che mai diventa necessario far arrivare al pubblico di consumatori italiano ed estero.

Nel nome di questo principio l'azienda ha compiuto, a partire dalla vendemmia 2017, una scelta coraggiosa e non facile; rinunciare definitivamente al termine "prosecco" prediligendo "Valdobbiadene Docg" e applicandolo a tutti gli strumenti commerciali come packaging ed etichette e a tutte le azioni di comunicazione sia tradizionale che digitale. Oggi la parola prosecco è diventata generalizzante - sostiene l'azienda - e rischia di banalizzare e cancellare la secolare storia e vocazione delle colline di Valdobbiadene e Conegliano. La storia di un vino, soprattutto se di origine antica, è intimamente legata non solo alla terra che lo produce, ma anche agli uomini e alle donne che con esso sono cresciuti. Terra, clima, vino, tradizioni: in tutto questo sta il vero significato di "terroir". Solo rispettando l'integrità originaria si possono mantenere gli equilibri naturali, l'armonia e l'eleganza che sono la chiave della piacevolezza degli spumanti di Col Vetoraz.

L'azione intrapresa dall'azienda parte proprio da questo concetto, a difesa di un'identità territoriale unica e non confondibile, costruita in anni di lavoro scrupoloso e appassionato, di ascolto e adattamento ai cicli naturali puntando all'eccellenza che oggi è il suo fiore all'occhiello. cod 63305

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1
31049 - S. Stefano
di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975291
www.colvetoraz.it



Valdobbiadene Millesimato Dry

Considerato dal consumatore la migliore espressione della denominazione. Un vino che coinvolge con la sua spiccata aromaticità e rotondità, conferitegli da un'intensa espressione di aromi garantita anche dalla favorevole disposizione dei vigneti da cui ha origine, adagiati in un anfiteatro naturale compreso tra le montagne alle spalle, strategico riparo dai venti freddi del nord, e le dolci colline di Valdobbiadene.



CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER

UNO STILE CHE FA TENDENZA

Cuvée Rosé è uno Champagne che nasce da uve **Pinot nero in purezza**, macerate per 48-72 ore. L'invecchiamento minimo previsto è di 5 anni. Assemblaggio e vinificazione danno vita a uno Champagne di grande intensità ed estrema freschezza.

Alla vista presenta tono lampone con delicate sfumature salmonate. All'olfatto è immediato e sviluppa una **delicata naturalezza arricchita da note di frutti rossi**: lampone, ribes, fragola, ciliegia nera. Morbido e rotondo, al palato si manifesta con un **attacco franco, dove il ritorno dei frutti rossi si conferma evidente**. Una ricchezza aromatica che vede la Cuvée Rosé Laurent-Perrier protagonista a tavola in abbinamento a pesce crudo marinato, gamberi grigliati, prosciutto di Parma e dessert a base di frutti rossi. Un vino che completa e impreziosisce anche la cucina fusion e che va servito tra gli 8 e i 10°C.

Antesignana nella categoria degli Champagne rosé, la Cuvée Rosé Laurent-Perrier è nata nel 1968 dai migliori cru della Montagne di Reims. In particolare, una decina provenienti principalmente dai settori sud e nord, tra cui la celebre Côte de Bouzy. Tra questi, di grande valore sono i cru di Ambonnay, Louvois e Tours-sur-Marne.

Ogni vino che esce dalle cantine Laurent-Perrier è frutto di un audace slancio creativo e dalla voglia di soddisfare le attese di operatori e consumatori esigenti e raffinati. Per questo tutte le Cuvée hanno una propria storia e personalità, ma sono accomunate da uno stile unico e distintivo che esalta purezza, freschezza ed eleganza. Champagne che mantengono costanti nel tempo gusto e caratteristiche organolettiche. Laurent-Perrier, fondata nel 1812, deve il suo successo alla famiglia di Bernard de Nonancourt, rappresentata oggi da Alexandra Pereyre e Stéphanie Meneux de Nonancourt, che custodiscono e continuano a trasmettere i valori e la filosofia della Maison, peculiarità che vedono in primo piano la grande creatività enologica. Attualmente Laurent-Perrier è il quarto produttore di Champagne ed è presente in oltre 140 Paesi.

cod 63308

Laurent-Perrier Italia
via Farini 9 - 40124 Bologna
Tel 051 6486537
www.laurent-perrier.com





MILLESIMATO VAL D'OCA
UNO SPUMANTE VERSATILE

Elegante nella sua bottiglia nera satinata, il Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è ottimo come protagonista in tutte le occasioni: da stappare per il brindisi, agli apertivi con gli amici, da abbinare ai piatti preferiti. Ogni bottiglia è sinonimo di garanzia e affidabilità, è infatti uno degli spumanti più rappresentativi all'interno della gamma di referenze della Cantina, non solo è un'icona del nome Val D'Oca, ma una sorta di "stella polare" nel firmamento del Prosecco in Italia e nel mondo, tanto da meritare numerosi premi.

La Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca, costituita nel 1952, rappresenta oggi un'importante realtà enologica, locale e nazionale, formata da 600 soci viticoltori e 973 ettari di vigne. L'azienda ha come obiettivo quello di valorizzare la materia prima conferita dai viticoltori associati. Per fare questo impegna risorse umane ed economiche per il miglioramento della viticoltura e dei processi produttivi. Così, al consumatore finale, viene garantita, in tutte le fasi di produzione, l'attenzione e la competenza di viticoltori, mastri cantinieri ed enologi. Contestualmente all'impegno nella prima parte della filiera produttiva, Val D'Oca ha avviato un programma di aggiornamento tecnologico volto al mantenimento della qualità raccolta in campagna. Questo prevede investimenti nel comparto di vinificazione, presa di spuma e nei controlli di laboratorio. Attualmente la quota di esportazione è del 30% e sono 50 i Paesi destinatari dei vini prodotti con i Marchi Val D'Oca, Ca'Val. cod 63400

Val D'Oca
via per San Giovanni 45 - 31049 Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 982070 - **www.valdoca.com**

Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Spumante prodotto con i migliori grappoli raccolti nell'area Docg, da cui si ottiene un nettare dal fine perlage, dal perfetto equilibrio organolettico e dall'**aroma floreale di acacia e glicine**. La presa di spuma avviene attraverso il metodo Martinotti. Il Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg va **servito ad una temperatura di circa 6-8°C** come aperitivo o in accompagnamento a primi piatti delicati, con il pesce o secondi a base di carne bianca.



sogegrosscash.it

Ho occhi solo per quella veneziana.



Vi innamorerete della nostra freschezza.

GrosMarket SoGeGross è il Cash & Carry italiano che si distingue per freschezza, assortimento e servizio. Dal reparto ortofrutta alla macelleria, dalla pescheria al beverage all'offerta di salumi e formaggi: ogni prodotto di GrosMarket SoGeGross è frutto di una scelta accurata, che parte dalla selezione di produttori e fornitori e arriva alle più innovative tecnologie di conservazione, vendita e distribuzione, per la massima garanzia di freschezza. **Oltre 10.000 referenze delle migliori marche selezionate per soddisfare i professionisti della ristorazione, dal bar al ristorante stellato.**

GrosMarket SoGeGross

cash & carry SoGeGross self service all'ingrosso

Esiste un luogo dove i grappoli di Glera si tingono del colore del sole. Dove prende vita la più elegante anima del Prosecco Superiore: il Cartizze

SUPERIORE DI CARTIZZE MARSURET

OGNI BRINDISI DIVENTA SPECIALE

Con oltre 80 vendemmie alle spalle, Marsuret, azienda vitivinicola nel cuore di Valdobbiadene (Tv), si è affermata nell'eccellenza del mercato del Prosecco Superiore Docg, ponendo da sempre grande importanza nella produzione diretta delle uve

In un anfiteatro naturale incastonato tra le colline di Valdobbiadene, si estendono 108 ettari con un connubio perfetto tra composizione del suolo ed esposizione al sole, tra microclima e cultura: il "pentagono d'oro". E d'oro sono anche i suoi grappoli. Grappoli raccolti rigorosamente a mano nei primi giorni di ottobre, coltivati con cura e assoluta dedizione nei vigneti Marsuret.

La storia di viticoltori dal 1936 e un'inestimabile passione per le proprie radici portano la famiglia Marsura a coltivare giorno dopo giorno le proprie vigne con cura e rispetto, dando vita alle migliori uve. Dopo il lavoro in collina, in cantina ci si impegna a valorizzarne le peculiarità. Uno Charmat lento ne esalta freschezza ed aromaticità, donando un perlage fine e persistente a tal punto da renderlo cremoso. Colore giallo paglierino delicato, profumo intenso. Un bouquet di frutta bianca matura svela la bellezza di una terra unica al mondo, e i fiori bianchi ne trasmettono l'estrema eleganza. In bocca si presenta vivace e fruttato, setoso ed avvolgente nella versione Dry.

Attorno ad un tavolo imbandito o ad uno stuzzicante aperitivo, il Superiore di Cartizze Marsuret fa di ogni occasione un momento speciale. Un'eccellenza riconosciuta e pluripremiata in concorsi nazionali e internazionali: è stato eletto infatti "Miglior Prosecco" nell'Annuario dei migliori vini italiani di Luca Maroni ed ha ottenendo 90 punti al "5 Star Wines" di Vinitaly.

Perfetto sotto l'albero per un magico Natale, immancabile nei calici dei brindisi delle feste. E così ogni brindisi diventa una festa, un momento unico e speciale da vivere insieme. cod 63667

Marsuret
via Barch 17 - 31049 Guia
di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900139 - **www.marsuret.it**



LE CANTINE DEI DOGI
ENOTECA

VILLA FARSETTI
SANTA MARIA DI SALA - VENEZIA

LUX Life Food &Drink awards 2018
Enoteca Le Cantine Dei Dogi



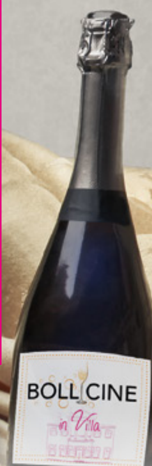
4° EDIZIONE



SABATO 21
DOMENICA 22
MARZO 2020

DALLE ORE 10:00 ALLE ORE 20:00*

* Il servizio mescita terminerà alle ore 19:30



Le più grandi bollicine d'Italia....
Francia e resto d'Europa

www.bollicineinvilla.it
info@bollicineinvilla.it

Wine Shop | Oltre 2.000 bottiglie in degustazione | Master Class | Prelibatezze Gastronomiche



COMPRA SUBITO IL TUO BIGLIETTO

Ingresso	Biglietto Adulti
da € 25,00*	Pre-vendita online www.bollicineinvilla.it

PRIMA LO COMPRI, PIÙ RISPARMI!

Evento Promosso e Organizzato da: ENOTECA LE CANTINE DEI DOGI

Con il Patrocinio di: Comune di Santa Maria di Sala



di *Gabriele Ancona*

FESTE AL RISTORANTE

I PIATTI RIVISITATI DA GUSTARE CON LE BOLLE

Il periodo delle feste accende i riflettori sulle tavole più che in altri momenti dell'anno. Per le cucine dei ristoranti è un mese di opportunità che dura fino all'Epifania, per tornare poi alle normali linee di gastronomia stagionali. Una pressione, quella delle feste, che porta anche i suoi vantaggi all'impresa ristorante, ma allo stesso tempo un

cambio di marcia sul menu che richiede una pianificazione mirata, soprattutto quando i flussi turistici si fanno più intensi. Tra piatti della tradizione - a cui molta clientela non vuole rinunciare - ricette classiche reinterpretate, visoni futuriste e avanguardia culinaria, quali sono le strade che le toques intendono percorrere?

«Mi piace raccontare a tavola la tradizione, perché sa di festa, di famiglia - spiega **Silvia Baracchi**, delegato Euro-Toques per la Toscana e Personaggio dell'anno di Italia a Tavola 2019, cuoca de Il Falconiere di Cortona (Ar), 1 stella Michelin - i piatti vanno però proposti con un pizzico di innovazione e ricette reinterpretate. Voglio proporre piatti gioiosi, divertenti, sempre nel solco della storia della cucina».

Sulla stessa linea **Daniel Canzian**, socio Euro-Toques, cuoco del Ristorante Daniel di Milano: «La mia cucina delle feste è classico-contemporanea. Mantiene le ricorrenze, le ricette, le tipologie di piatti che si preparano specialmente in questo periodo, come l'insalata russa o il foie gras. Piatti che però vanno estratti dalla quotidianità, salvaguardando la tradizione. Dobbiamo riproporli in modo più pensato, al passo con i tempi, mantenendo con rigore la radice classica».

Rigoroso anche nella tempistica **Claudio Sadler**, presidente de Le Soste e socio Euro-Toques, cuoco del Ristorante Sadler di Milano, 1 stella Michelin. La sua cucina propone tre menu, quello creativo, quello dedicato a una materia prima (per quest'autunno è il tartufo) e quello denominato "tradizione/innovazione". «Quando arriva Sant'Ambrogio la nostra carta "dedicata" sviluppa il tema festività natalizie. Può vertere sul pesce come sul bollito, senza dimenticare i cappelletti e il cappone. Cinque portate con i sapori del Natale».

Esce dai binari della ricorrenza **Luca Marchini**, presidente Jre Italia e socio Euro-Toques, cuoco de L'Erba del Re ➡



FAGIANELLA AL FOIE GRAS MARINATO, INSALATA AL PREZZEMOLO E MELOGRANO



Ricetta di Daniel Canzian, ristorante Daniel - Milano

Ingredienti (per 4 persone)

Per il foie gras marinato (1 kg): 15 g di sale, 10 g di pepe misto (Lampong, Timut, Sichuan), grappa q.b.

Per la fagianella e l'insalata: 4 petti di fagianella, 80 g di melograno, 240 g di prezzemolo, 40 g di olio, 80 g di aceto di vino rosso.

Preparazione: per prima cosa snervare il foie gras aprendolo e condirlo con sale di Cervia, pepe di Timut, pepe di Lampong, pepe di Sichuan e grappa. Chiudere il tutto con una pellicola molto aderente e lasciare in marinatura per 33 ore. Una volta marinato tagliare in fette sottili ad affettatrice. Preparare la fagianella fondente pulendo i petti di fagianella. Togliere la pelle, salarli e cuocerli a vapore a 65°C in un brodo di fagianella (fatto con le carcasse della fagianella stessa) per 10 minuti. Togliere dal brodo, raffreddare e tagliare il petto in due. Condire con sale e ridurre il brodo in pentolino fino a renderlo della consistenza di una glassa.

Per l'insalata al prezzemolo e melograno mixare le foglie di prezzemolo con gambo lasciate intere ed il melograno in una ciotola. Da parte frullare poco melograno per recuperarne il succo e mixarlo con il 50% di sugo di fagianella. A questo punto unire olio e aceto di vino rosso per ottenere una vinagrette con cui condire l'insalata di prezzemolo.

Impiattamento: in un piatto disporre il trancio di petto di fagianella, adagiarvi sopra i "trucioli di foie gras" tagliati ad affettatrice e da parte posizionare l'insalata di prezzemolo e melagrana.

In abbinamento:

Trentodoc Rotari Alperegis Extra Brut



ZAMPONE CON SALSA ALLE MANDORLE, SALSA VERDE, LAMPONE CRISPY E POLVERE DI RAPA ROSSA



Ricetta di Luca Marchini,
L'Erba del Re ❀ - Modena

Ingredienti (per 4 persone)

Per lo zampone: uno zampone privato della pelle, tagliato a fette spesse almeno 2 dita e messe sottovuoto a 70°C.

Per la salsa alle mandorle: 50 g di mandorle pelate, 10 g di mollica di pane bianco, 2 g di sale, 20 g di olio extravergine d'oliva, 5 g di aceto di vino bianco, 5 g di mandorle amare, 125 g di acqua

Per la salsa verde: 1 mazzo di prezzemolo, 2 uova sode, 100 g di aceto di vino bianco, 150 g di olio extravergine d'oliva, sale q.b., 10 filetti di acciughe, un cucchiaino di capperi tritati

Per i lamponi crispy: lamponi q.b.

Preparazione

Per la salsa alle mandorle: mettere tutti gli ingredienti nel mixer e frullare bene per almeno un minuto alla massima velocità, lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore.

Per la salsa verde: lavare bene il prezzemolo e sfogliarlo, in un mixer aggiungere le foglie e tutti gli ingredienti, frullare bene fino ad ottenere una crema omogenea, tenere in frigo fino ad utilizzo.

Per i lamponi crispy: mettere dei lamponi in forno ventilato a 50°C per circa 6 ore.

Impiattamento: grigliare lo zampone da ogni lato; alla base mettere la salsa verde, poi lo zampone con i lamponi crispy al centro, nappare con salsa alle mandorle e spolverare con polvere di rapa rossa.

In abbinamento:
Cuvée Rosé Laurent-Perrier



MORO ANTARTICO CON AMATRICIANA E GRANITA DI PARMIGIANO



Ricetta di Chicco e Bobo Cerea,
Da Vittorio ❀❀❀
Brusaporto (Bg)

Ingredienti (per 4 persone)

Per la salsa: 250 g di pomodori pixel, 1 scalogno, 150 g di guanciale stagionato, 10 pepe in grani - *Per le falde di pomodoro*: 1 pomodoro ramato, 1 spicchio d'aglio, sale, zucchero e timo q.b., olio evo - *Per la granita*: 200 g di panna, 100 g di bacon, 50 g di pecorino - *Per la pasta fritta*: 100 g di pasta mista

Preparazione

Per la salsa: tagliare a listarelle il guanciale, metterlo in una casseruola a rosolare. Nel frattempo lavare e tagliare i pomodori, pelare lo scalogno e tritare. Quando il guanciale risulta rosolato e croccante, toglierlo dalla casseruola e metterlo ad asciugare su una placchetta con un po' di carta. Nel grasso rilasciato dal guanciale rosolare lo scalogno, aggiungere i pomodori e cuocere per circa 45 minuti aggiungendo sale e il pepe in grani. Una volta cotti i pomodori, passarli al passaverdura e filtrare con un setaccio. *Per le falde di pomodoro*: sbollentare per qualche secondo il pomodoro in acqua bollente, passare in acqua e ghiaccio, quindi pelare e tagliare in quattro. Eliminare i semi e far cuocere per circa 1 ora a 90°C condendo con olio, sale, zucchero e aglio. Una volta cotti tagliare a listarelle. *Per la granita*: far bollire la panna con il bacon, dopo di che lasciar riposare per circa 2 ore. Filtrare, aggiungere il pecorino e frullare. Mettere il composto in uno squeezer e far cadere a goccia dentro l'azoto liquido. Scolare e conservare a -18°C.

Per la pasta fritta: stracuocere la pasta in acqua bollente, scolare e far essiccare per almeno 1 notte a 60°C. Friggere in olio ben caldo.

Impiattamento: scottare il cod in padella, poi passare in forno per circa 8 minuti. Mettere sul fondo di una fondina un cucchiaio di salsa pomodoro, appoggiarci sopra il cod, le falde di pomodoro, la pasta fritta e in ultimo la granita.

In abbinamento:
Champagne Dom Pérignon Vintage 2008

di Modena, 1 stella Michelin: «Non imposto menu specifici, è difficile che aggiunga qualche proposta alla carta del 24 dicembre. Poi chiudiamo e riapriamo per il 31: in questo caso sono presenti alcuni piatti novità. Faccio prevalere la stagione e in inverno è più facile emergano alcune materie prime piuttosto che altre. Diciamo che in questo periodo, in terra modenese, il concetto di bollito è dominante».

Dall'Emilia alla Sardegna l'approccio rimane invariato. **Luigi Pomata**, socio Euro-Toques, cuoco del Ristorante Luigi Pomata a Cagliari, rimarca il fatto che chi esercita questa professione ha il diritto di tirare il fiato: «Per me cucinare è una passione e quindi è già una festa, tutti i giorni. Se proprio vogliamo aggiungere un momento particolare, dedichiamo una bella cena alla clientela il 31 dicembre con una carta dedicata alla Sardegna. Il periodo delle feste è anche un momento da riservare a noi che viviamo in cucina. È giusto che ci prendiamo i nostri tempi».

Territorio in primo piano per **Gaetano Trovato**, socio Euro-Toques, cuoco del Ristorante Arnolfo a Colle Val d'Elsa (Si), 2 stelle Michelin: «Sono 30 anni che proponiamo un menu per Natale e Capodanno. Sono momenti importanti per riunirsi e festeggiare. Elaboriamo una tradizione rivisitata, sempre presenti gli animali da cortile. Cappone, gallo nero, pesce, carciofi, ricette in chiave più moderna, ma ricche di gusto. Quest'anno abbiamo voluto sottolineare il contesto toscano inserendo in carta anche il capriolo, nelle varianti Cosciotto marinato e Sella con melagrana e fegato d'oca arrostito. Amo divulgare il mio territorio».

Gli animali da cortile rientrano anche nel vissuto gastronomico di **Federica Rossini**, alla guida con il marito Massimo Milano del Ristorante Cacciatori a Cartosio (Al): «Un nostro piatto storico, fin dagli anni '70, è il Gallo al vino. Ce lo ha suggerito un cliente convinto che sarebbe ➔



MERLUZZO NORDICO ALLA PIZZAIOLA



Ricetta di Enrico Croatti, Ristorante Moebius -Milano

Ingredienti (per 4 persone)

Per il merluzzo: 140 g di merluzzo nordico sotto sale (dissalato), 4 olive taggiasche, 4 capperi di Pantelleria, foglie di basilico, origano di Pantelleria fresco q.b., origano di Pantelleria secco q.b., olio extravergine d'oliva q.b. - *Per la Pil Pil di baccalà*: 200 g di polpa e pelle di baccalà (o la ventresca), 2 spicchi di aglio tritato senz'anima, 50 g di gambi di prezzemolo, 2 foglie di alloro, 100 ml di amido di patate, 100 g di crema di patate, 50 ml di vino bianco, olio extravergine d'oliva q.b., pepe nero in grani q.b. - *Per la melassa di peperone*: 6 peperoni - *Per il pane raffermo*: 120 g di pane toscano, olio extravergine d'oliva q.b., 1 spicchio d'aglio

Preparazione

Per la melassa di peperone: centrifugare i peperoni. Mettere a ridurre l'acqua di peperone fino ad ottenere una melassa cremosa

Per la salsa Pil Pil: fare un fondo con aglio, gambi di prezzemolo, alloro, pepe nero e olio extravergine d'oliva. Far dorare dolcemente, aggiungere polpa e pelle di baccalà, sfumare con vino bianco e aggiungere un po' di crema di patate e di amido, schiumarlo e lasciarlo riposare mezza giornata coperto, quindi filtrare il tutto e montalo all'olio.

Per il pane raffermo: distribuire la mollica del pane raffermo in padella e tostarla con uno spicchio d'aglio e olio.

Per il merluzzo: prendere il merluzzo dissalato e tagliarlo a fettine sottili. Versare il carpaccio di merluzzo in un coppapasta tondo creando la base come fosse un cerchio. Spalmare sopra la salsa Pil Pil e quindi sgocciolare la melassa di peperone che verrà assorbita dal baccalà così da dare un effetto stile pizza con il bianco della salsa Pil Pil e il rosso della melassa di peperone. Tostare in forno i capperi e le olive a 110°C per 1 ora e mezza. Condire con olio extravergine d'oliva, foglioline di basilico, foglioline di origano di Pantelleria fresco e secco, capperi e olive tostate. Guarnire il piatto con la mollica del pane toscano raffermo tostato distribuendolo intorno al cerchio di carpaccio di merluzzo.

In abbinamento: Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry Val d'Oca



ZUPPETTA DI CARCIOFI DI RIVIERA CON RAVIOLI NERI E FOGLI DI SEPPIA



Ricetta di Claudio Sadler, Ristorante Sadler ✻ - Milano

Ingredienti (per 10 persone)
Per la crema di carciofi: 10 carciofi, 1 spicchio d'aglio, 2 scalogni, timo e maggiorana q.b., olio extravergine d'oliva q.b.
Per i carciofi cotti: 5 carciofi di riviera, olio extravergine d'oliva q.b., sale q.b., vino bianco q.b.
Per la pasta al nero di seppia: 400 g di farina 00, 100 g di semola, 2 cucchiai di nero di seppia, 10 tuorli, 1 uovo intero
Per i fogli di seppia: 1 kg di seppie
Per il ripieno: 600 g di squacquerone, 1 mazzo di dragoncello, 2 uova intere, 1 scalogno, sale e pepe q.b., vino bianco
Preparazione: impastare tutti gli ingredienti per la pasta nel modo usuale affinché il composto risulti liscio e omogeneo. Tenere da parte in frigorifero. Pulire le seppie privandole dell'osso e delle interiora, facendo attenzione a non rompere la sacca del nero. Una volta private anche della pelle, asciugarle bene e tagliare a quadrati grandi. Metterle in un sacchetto sottovuoto e cuocerle al roner a 65°C per 50 minuti e abbatterle subito. Preparare il ripieno dei ravioli cuocendo le uova assieme allo scalogno leggermente stufato. Una volta raffreddato il composto aggiungere lo squacquerone e il dragoncello tritato e precedentemente sbollentato in acqua. Conservare il tutto in un sac à poche. Pulire tutti i carciofi privandoli della barba interna e tenerli interi. Mettere 5 carciofi in un sacchetto sottovuoto, aggiungere sale, pepe e vino bianco. Cuocere in forno a vapore a 95°C per 20 minuti. Mettere i restanti carciofi in una casseruola con uno spicchio d'aglio in camicia, timo e maggiorana, lo scalogno tritato e bagnarli con acqua. Aggiungere il sale e cuocere per 15 minuti, frullare il tutto per 2-3 minuti al bimby per ottenere una crema omogenea.
Preparare i ravioli tirando la pasta. Tagliare dei quadrotti, farcirli e chiuderli a fagotto. Tagliare finemente la seppia all'affettatrice e conservarla in una teglia coperta con carta da forno. Cuocere i ravioli in acqua salata per 5 minuti. Scaldare i carciofi cotti e tagliarli a fette.
Impiattamento: finitura in un fondino, disporre la crema di carciofi, posizionare al centro i ravioli ed i carciofi cotti, adagiare sopra a tutto i fogli di seppia. Decorare con i germogli e irrorare con olio extravergine d'oliva. Servire.
In abbinamento:
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Cartizze Dry Marsuret

stato ideale per la nostra stufa a legna. Ha consegnato la sua ricetta di famiglia e l'ha voluta provare fino a quando l'ha ritenuta perfetta. È un piatto francese che inseriamo nel menu natalizio da 40 anni».

Contemporaneità e concettuale rottura degli schemi le linee guida di **Emilio Solano** del Ristorante Punto G di Monza: «Per queste ormai prossime feste desidero proporre nei mei menu una visione alternativa del Natale, capace di inserirsi e convivere in modo coerente con il contesto che stiamo vivendo. Un periodo caratterizzato da un elevato grado di innovazione. Desidero che anche i miei piatti riflettano la complessità del nostro tempo proponendo un'intrigante suggestione capace di coinvolgere tutti i sensi».

Agli antipodi il pensiero di **Enrico Croatti**, socio Euro-Toques ed executive chef del Moebius di Milano: «Tradizione, autenticità, convivialità e senso di famiglia. Credo fortemente in un'interpretazione del Natale nella sua accezione più classica, che ritengo debba essere rispettata e mai stravolta o rivoluzionata. Come in passato, anche quest'anno vorrei cogliere nei piatti quel sapore autentico e quel richiamo alla tradizione. Desidero proporre ricette originali senza ricorrere a rivisitazioni, ma dandone una lettura fresca e moderna, capace di richiamare il calore e quel senso di famiglia che questa festa ci porta a rivivere o riscoprire».

Un mix tra passato e presente è la soluzione raggiunta dai fratelli **Enrico e Roberto Cerea**, soci Euro-Toques e cuochi del Da Vittorio a Brusaporto (Bg), 3 stelle Michelin: «In occasione delle festività il menu che proponiamo è studiato per regalare emozioni e felicità ai nostri clienti, combinando ricette che sappiano unire tradizione e innovazione: per questo in carta inseriamo sia piatti a base di pesce che di carne. Fondamentale è la ricerca e l'impiego della migliore materia prima stagionale. Anche il wine pairing è ➡







CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON VINTAGE 2008

Il 2008 è stato caratterizzato dalla predominanza di cielo grigio e velato, anche la primavera e l'estate hanno avuto la stessa mancanza di luce e calore.
Il mese di settembre ha salvato la stagione. Proprio quando stava per iniziare la vendemmia (il 15 settembre), le condizioni erano perfette.
Il Vintage 2008 al naso è **complesso e luminoso**: fiori bianchi, agrumi e frutta con nocciolo. Al palato, dopo un lungo periodo di attesa, il vino si apre. **La coerenza tra il naso e il palato è totale**.
Il frutto si manifesta forte e chiaro.
L'acidità caratteristica dell'annata è straordinariamente ben integrata.

Dom Pérignon - Moët Hennessy
via Tonale 26 - 20125 Milano
Tel 0461 616399
www.domperignon.com

TRENTODOC

ROTARI ALPEREGIS EXTRA BRUT

Millesimato prodotto da sole uve **Chardonnay**, fermentazione in acciaio e una piccola percentuale in barrique, con successiva maturazione sui lieviti di almeno 48 mesi.
Extra Brut dal colore giallo tenue e dal **perlage elegante e omogeneo**. Profuma di mela golden, ananas, crosta di pane e frutta secca. Ha un **sapore intenso, equilibrato e persistente, uno stile asciutto e minerale**. **Adatto per tutto il pasto**, particolarmente per crudità di mare ma anche risotti e secondi piatti di carne.
AlpeRegis è **dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere**.
Servire a 6-8°C.

Rotari - Gruppo Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzocorona (Tn)
Tel 0461 616399 - **www.rotari.it**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

CARTIZZE DRY MARSURET

Glera in purezza coltivato nell'**area "Cartizze" in vigneti di proprietà**.
Vinificazione in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%.
Spumantizzazione con metodo Charmat.
Giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente, al naso è **leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta matura**. In bocca è **amabile, armonico, setoso** e gradevolmente aromatico.
Vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, **eccezionale per tutte le occasioni importanti**. Un piacere elegante e raffinato. Ideale servito a una temperatura di 8-9°C.

Marsuret
via Barch 17 - 31049 Guia
di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 900139 - **www.marsuret.it**





Ricetta di* Viviana Varese*,
Ristorante ViVa ✿ - Milano

Ingredienti

Per la crema di mandorle: 250 g di acqua, 250 g di mandorle bianche pelate, 1 g di sale
Per la salsa di dragoncello: 150 g di dragoncello, 100 g di acqua, 3 g di kuzu, sale q.b.
Per il burro nocciola e aceto: 200 g di burro, 30 gi di aceto di katsuobushi, acqua q.b.
Per le cozze: 600 g di cozze, 1 spicchio di aglio, olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione

Per la crema di mandorle: un giorno prima, mettere sottovuoto le mandorle con l'acqua e il sale. Trascorso il tempo di riposo, frullare il tutto con il frullatore ad immersione a velocità massima per almeno 10 minuti, infine setacciare e tenere da parte.
Per la salsa di dragoncello: pulire il dragoncello tenendo da parte le cime più tenere e piccole. Sbollentarlo per 30 secondi in acqua bollente, scolarlo e lasciarlo raffreddare in acqua e ghiaccio. Infine, frullarlo con i 100 g di acqua, salare e far addensare in un pentolino aggiungendo il kuzu. *Per il burro nocciola e aceto*: sciogliere il burro in un pentolino a fuoco lento fin quando avrà assunto un colore marrone ma non troppo scuro, sfumare con l'aceto di katsuobushi e frullare con il frullatore ad immersione aggiungendo acqua a filo, quanto basta fino ad ottenere una crema legata. *Per le cozze*: pulire e lavare bene le cozze. In una padella far soffriggere l'aglio in camicia in poco olio, aggiungere le cozze e cuocerle per qualche minuto fino a che non si aprono, quindi eliminare il guscio e metterle da parte.

SPUGNA DI MARE

Impiattamento: adagiare la crema di mandorla alla base del piatto, la salsa deve essere calda. Condire con la salsa al dragoncello, a parte scaldare le cozze per pochi istanti e condirle con la crema al burro nocciola. Decorare con le cime di dragoncello tenute da parte e servire.

In abbinamento: Prosecco Superiore Docg Isabella Rive di Collalto Brut Millesimato



Ricetta di* Emilio Solano*,
Ristorante Punto G - Monza

Ingredienti (per 4 persone)

Per la pasta gialla: 15 tuorli rossi, 500 g di farina 00, 6 g di sale, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
Per la pasta nera: 13 tuorli rossi, 500 g di farina 00, 4 g di sale, 10 g di nero di seppia
Per la farcia: 1 scalogno, 1 filetto di sgombro, 80 g di mollica di pane, 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.
Per il burro al miso: 100 g di burro di centrifuga, 45 g di miso rosso
Per la clorofilla: 120 g di prezzemolo fresco, 50 ml di acqua
Per la finitura: 6 gamberi viola di Santa Margherita battuti a carpaccio, fiori eduli

Preparazione: preparare le paste e stenderle sottili sovrapponendole per dare l'effetto marmorizzato, utilizzare un piccolo coppapasta per formare i bottoncini. Preparare la farcia facendo rosolare lo scalogno, aggiungere lo scorfano a pezzetti, far saltare velocemente sino a che non si disfi. Riempire i bottoncini e cuocerli direttamente in burro e miso. Con la testa dei gamberi fare una piccola emulsione con olio extravergine d'oliva. Preparare la clorofilla tritando il prezzemolo con un frullino e portarlo a 62°C.

Impiattamento: guarnire il piatto con le salse, i carpacci di gambero ed infine i bottoncini.



BOTTONCINI DI SCORFANO, GAMBERO VIOLA, MISO E CLOROFILLA DI PREZZEMOLO

In abbinamento:
Cuvée Rosé Laurent-Perrier







PROSECCO SUPERIORE DOCG

ISABELLA RIVE DI COLLALTO BRUT MILLESIMATO

Ottenuto da sole uve **Glera**. Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti segue la presa di spuma. il vino **sosta sui lieviti fino a settembre** per poi essere imbottigliato.
Giallo paglierino tenue, al naso rivela **profumi floreali, fruttati, freschi** con note che riconducono a **sensazioni minerali** e **sentori fragranti di lievito**. Effervescenza ricca, cremosa con un **inaspettato livello di morbidezza** e un suadente finale.
Ideale a tutto pasto, in particolare con piatti di pesce, fritture e piatti della tradizione come i nervetti, le cervella fritte o i bigoli in salsa.

Conte Collalto
via XXIV Maggio 1 - 31058 Susegana (Tv) - Tel 0438 435811
www.cantine-collalto.it

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO DRY COL VETORAZ

Proviene dalle **colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene**. Uve 100% Glera.
Spumantizzazione con metodo Charmat. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi. Perlage fine e persistente.
È un vino **elegante, intenso, fruttato con profumi floreali** di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite, e **fruttati** di pesca bianca, pera e mela. Al gusto si presenta **elegante, aromatico e di struttura rotonda**. Protagonista ideale di brindisi e festeggiamenti, **adatto ad ogni momento della giornata**.
Servire a 6-8°C.

Col Vetoraz Spumanti
strada delle Treziese 1 - 31049
S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel 0423 975291 - **www.colvetoraz.it**

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO EXTRA DRY VAL D'OCA

Solo i grappoli maturati in annate eccellenti vengono vinificati per dare origine a questo Millesimato. È ottenuto in **purezza varietale, 100% uve Glera**.
Trasparente e limpido con un perlage che apporta eleganza al bicchiere. All'olfatto gli aromi sono intensi e netto è il **sentore di mela golden**. Lieve ma non trascurabile l'aroma floreale che ricorda il glicine e la rosa. Al gusto le **note acide si uniscono alla morbidezza e ad una corretta sapidità**. Ideale per gli **aperitivi**, si presta molto bene servito accanto a **primi piatti a base di verdura**, **pesce alla griglia** o **carne bianca**. Eccellente alla temperatura di 6-8°C circa.

Val D'Oca
via per San Giovanni 45 - 31049
Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 982070
www.valdoca.com

CAKE CON NOCI E SPEZIE



Ricetta di Ernst Knam, Pasticceria Knam Milano

Ingredienti

Per l'impasto: 90 g di burro, 170 g di zucchero semolato, 120 g di tuorli, 5 g di cannella in polvere, 2 g di garofano in polvere, 2 g di pimento in polvere, 3 g di zenzero in polvere, 2 g di sale di Maldon, 10 g di buccia di arancia grattugiata, 25 ml di Cognac, 25 ml di distillato di arance, 180 g di albumi, 120 g di zucchero semolato (la seconda dose), 100 g di farina 00, 50 g di fecola, 100 g di farina di noci
Per la decorazione: 300 g di cioccolato fondente 70%, 150 g di noci in pezzi

Preparazione: montare il burro con 50 g di zucchero e i tuorli. Quando il composto sarà cremoso, unire le spezie, il sale, la buccia d'arancia, il Cognac e il distillato. Montare gli albumi con la dose rimanente di zucchero (120 g): quando saranno a neve ben ferma, incorporarli alla massa con il burro. Setacciare infine la farina e la fecola e amalgamarle all'impasto. Imburrare uno stampo da plumcake di 20 cm e ricoprirlo con farina di noci. Versare l'impasto e cuocere a 180°C per circa 45 minuti. Farlo raffreddare. Temperare il cioccolato e ricoprire il cake. Decorare con le noci.
In abbinamento: Valdobbiadene Superiore Millesimato Dry Col Vetoraz

pensato per esaltare le caratteristiche organolettiche degli ingredienti che impieghiamo».

Viviana Varese, cuoca del Ristorante ViVa di Milano, 1 stella Michelin, affronta questo periodo dell'anno pensando più agli ingredienti: «È fondamentale la stagionalità. Il menu di Capodanno, per esempio, include prodotti come il tartufo, i funghi e la zucca, presente in due piatti: negli stuzzichini e nella portata principale "Omaggio a Kusama". Non mancano poi ricette di pesce come il classico insuperabile Superspaghettino con brodo affumicato, calamari, vongole e polvere di tarallo, o come Mr. Crab, granchio reale con zuppa concentrata di granchio, sfera di cocco, zenzero e lime».

E il fine pasto? **Ernst Knam**, Campione dei Campioni nel Premio Personaggio dell'anno di Italia a Tavola 2018, lo interpreta con estro, fantasia e la consueta ricerca: «Il Natale è uno dei periodi di attività più intensi. Ogni anno elaboriamo un'offerta diversa che prevede creazioni in cioccolato. Ricette speciali, lievitati, confezioni e cesti natalizi, senza dimenticare il salato, con finger food e menu per catering ed eventi aziendali. In particolare, per il "Natale Knam", il protagonista sarà Ernestino, uno scoiattolo in cioccolato lavorato a mano. E non potrà mancare il "Knamettone", che quest'anno sarà con cacao Señorita, arance semicandite e copertura di pistacchio di Bronte».

Naturalmente non può mancare, in abbinamento ai piatti degli chef, il vino. «Un vino di qualità - afferma **Raffaele Librandi**, socio titolare dell'azienda calabrese Librandi - deve soddisfare, attraverso le proprietà organolettiche, tutti i sensi di chi lo consuma e i vini calabresi in questo sanno eccellere. I vini che nascono in questo territorio sanno esaltare al meglio i cibi a cui vengono abbinati, abilità che li ha resi nel tempo apprezzati in Italia ma anche nel mondo». cod 63656

VENTRESCA DI TONNO IN CROSTA DI PANE E PROSCIUTTO CON BIETOLE IN DUE CONSISTENZE





Ricetta di Luigi Pomata,
ristorante Luigi Pomata - Cagliari

Ingredienti (per 4 persone): 700 g di ventresca di tonno, 100 g di pane grattugiato, 150 g di prosciutto crudo, 1 kg di bietole selvatiche, 2 g di wasabi in polvere, pepe misto q.b., olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b., 1 limone

Preparazione: pulire la ventresca e privarla delle parte filamentose. Ricavarne 4 porzioni. Mettere il prosciutto su una teglia con carta forno e far essiccare a 60°C per una notte. Tritare il prosciutto. Preparare il trito mettendo il pane, il prosciutto, pepe misto a piacere e buccia di limone. Lavare le bietole e sbollentarle per qualche minuto in acqua salata. Raffreddarle subito.

Eliminare i gambi e frullarli assieme a qualche foglia, wasabi e olio extravergine d'oliva sino ad ottenere una salsa verde e cremosa. Panare la ventresca. In una padella in ferro con olio, far dorare il tonno ambedue le parti, mettere in forno a 180°C per 5 minuti. Tagliare la ventresca in due parti. Lasciar riposare in ambiente caldo. Saltare le bietole in padella con olio. Impiattare e servire.

In abbinamento: Champagne Dom Pérignon Vintage 2008

GALLO AL VINO





Ricetta di Federica Rossini,
Ristorante Cacciatori
Cartosio (Al)

Ingredienti: 1 gallo di circa 2,5 kg tagliato a pezzi, 200 g di lardo, 50 g di olio extravergine d'oliva, 200 g di funghi porcini, 20 cipolline di Ivrea, 1 bouquet garni, 2 l di Barbera, 3 cucchiai di farina, 2 spicchi d'aglio, sale e pepe q.b.

Preparazione: far rosolare nell'olio extravergine d'oliva ben caldo tutti i pezzi di gallo. Toglierli dalla padella e metterli in una cocotte senza il grasso di cottura. Mettere la cocotte sul fuoco dolce.

Tagliare il lardo a piccoli dadi, metterli in una padella, farli dorare e aggiungerli successivamente al gallo. Pulire le cipolline di Ivrea, farle imbiondire in padella e poi aggiungerle al gallo.

Pulire l'aglio, tagliarlo a spicchi e metterli nella cocote insieme al bouquet garni. Mescolare bene e aggiungere la Barbera man mano che si asciuga. Aggiustare di sale e pepe. Coprire e proseguire la cottura per almeno 3 ore controllando che il tutto resti umido.

A cottura quasi ultimata aggiungere i funghi precedentemente puliti e tagliati a pezzi.

In abbinamento:
Ziggurat Montefalco Rosso Doc



Ricetta di Gaetano Trovato, Arnolfo ❁❁ Colle di Val d'Elsa (Si)

Ingredienti (per 4 persone)

Per la carne: 500 g sella di capriolo, 4 scaloppe di fegato da 50 g, 50 g burro chiarificato, 10 g isomalto, aglio, timo, rosmarino

Per il melograno: 2 melograni, 2 g lecitina di soia - *Per la rapa rossa*: 3 rape rosse, 20 g riduzione di aceto balsamico, 50 g di acqua, 15 g alchermes, 20 g aceto di vino rosso, 40 g zucchero semolato, 1,4 g agar agar



CAPRIOLO, FEGATO D'OCA, RAPE ROSSE E MELOGRANO

Preparazione

Per la carne: pulire la sella, togliendo i nervi, legare con lo spago e in una padella di rame far scaldare il burro con il rosmarino, 1 spicchio d'aglio e timo, rosolare il capriolo da tutti i lati e poi procedere con il nappage, abbassando leggermente la temperatura, una volta finito far riposare la carne prima di servire. In una padella antiaderente far sciogliere l'isomalto e rosolare il fegato d'oca da tutti i lati, facendo attenzione a far arrivare il calore all'interno della carne, salare prima di servire.

Per il melograno: sgranare il melograno, tenere da parte dei chicchi per la finitura del piatto, con il resto ottenere un succo con una centrifuga, al momento del servizio aggiungere la lecitina e emulsionare con il frullatore a immersione.

Per la rapa rossa: pelare le rape, fare una piccola brunoise e lasciare a bagno in acqua fredda, con il resto centrifugare e ottenere un succo. In un pentolino far bollire 200 g di succo e 20 g di riduzione di aceto, aggiungere l'agar e cuocere per 4 minuti, far freddare su una placca abbastanza larga e poi frullare nel mixer per ottenere una salsa omogenea e con l'aiuto del sottovuoto togliere l'aria all'interno della salsa.

In un pentolino far bollire l'acqua con lo zucchero, togliere dal fuoco aggiungere l'aceto e l'alchermes, così da ottenere un agrodolce, prendere la brunoise di rapa rossa, metterla in un sacchetto sottovuoto insieme all'agrodolce e far cuocere in forno a vapore per 8 minuti a 100 gradi.

In abbinamento: Auritea Costa Toscana Igt



MEDAGLIONE DI CINGHIALE E LARDO DI COLONNATA CON SALSA AL CORBEZZOLO



Ricetta di Silvia Baracchi,
Ristorante Al Falconiere
Cortona (Ar)

Ingredienti (per 2 persone)
400 g di lombo di cinghiale, 2 cucchiai di olio di oliva, 8 fettine di pancetta sottili, 1 spicchio di aglio, sale e pepe, ginepro, un mazzetto di erbe aromatiche (timo, rosmarino, salvia), mezzo bicchiere di vino bianco, la scorza di un'arancia, 200 g di corbezzoli, brodo vegetale

Preparazione: salate e pepate il cinghiale, poi fasciatelo con la pancetta (servirà a mantenerlo morbido visto che la carne è molto magra) e fissate il tutto con dello spago da cucina. In una padella fate imbiondire l'aglio con poco olio extravergine, aggiungete in seguito le erbette, il ginepro e la scorza di arancia.

Rosolate il cinghiale girandolo da ogni lato, sfumatelo con il vino bianco, lasciate evaporare e aggiungete un cucchiaio di brodo e qualche corbezzolo. Mettetelo in forno a 200°C per circa 10 minuti.

Presentate il cinghiale tagliato in medaglioni, nappatelo con la salsa e guarnitelo con corbezzoli freschi, qualche foglia di alloro e rosmarino.

In abbinamento: Trentodoc Rotari Alperegis Extra Brut







ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO EXTRA BRUT MONTELVINI

La raccolta si effettua nei primi giorni di settembre. Il mosto fiore è ottenuto con una **spremitura soffice delle uve** e viene lavorato con un **attento controllo delle temperature**, così da mantenere intatta l'aromaticità propria dell'uva.

Al calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdi, perlage molto fine con un'ottima costanza e persistenza.

All'olfatto si fondono **note floreali**: diventa ampio e fruttato, **molto complesso** per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, con note minerali. In bocca è **cremoso**, con **sensazioni bilanciate tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità**.

Montelvini
via Cal Trevigiana 51 - 31040 Venegazzù
Volpago del Montello (Tv) - Tel 0423 8777
www.montelvini.it

CATARRATTO E GRECANICO

FEU BLANC DE BLANCS BRUT TENUTE ORESTIADI

Sui dolci rilievi dell'entroterra trapanese si ritrova una tipologia di terreno, ricca di sostanze limo-argillose, compatta e resistente alla siccità. **Cuvée di Catarratto e Grecanico**. Spumantizzazione con metodo Charmat. Affina in bottiglia per almeno 3 mesi. Giallo con riflessi verdognoli con perlage minuto e persistente.

Al naso rivela un **bouquet fruttato e floreale** con delicati sentori di mela verde.

Al palato è **secco, fresco e con note vegetali**, sinonimo di grande giovinezza.

Ideale come aperitivo o con primi piatti a base di pesce.

Tenute Orestiadi
viale Santa Ninfa - 91024 Gibellina (Tp)
Tel 0924 69124
www.tenuteorestiadi.it

FRANCIACORTA DOCG

CABOCHON ROSÉ BRUT RISERVA 2008

È un Franciacorta "Riserva" con **oltre 60 mesi di affinamento in bottiglia** a contatto con i lieviti. Cabochon Rosé è **prodotto solo in annate con caratteristiche particolarmente favorevoli**: le precedenti sono state 2005, 2001, 1995 e 1992.

Ottenuto da uve Chardonnay (59%) e Pinot nero (41%).

Elegante con colore rosa limpido. Al naso **ampio e ricco di complessità**, si colgono sentori di aromi fruttati che variano verso **note più mature di sottobosco** e una delicata componente di spezie.

In bocca, nonostante la fresca acidità, si rivela **potente, lungo e ben strutturato**.

Monte Rossa
via Monte Rossa Irosso - 25040 Cazzago
S. Martino (Bs) - Tel 030 725066
www.monterossa.com

Lo Ziggurat 2017 di Tenuta Castelbuono si è aggiudicato il massimo riconoscimento del Gambero Rosso per il 2° anno consecutivo. L'Auritea 2016 di Tenuta Podernovo l'ha ricevuto a solo un anno dal suo debutto

DUE "TRE BICCHIERI" A TENUTE LUNELLI

AURITEA E ZIGGURAT



La famiglia Lunelli raccoglie ancora una volta i frutti dell'impegno e della passione che da sempre la caratterizzano. Gli ultimi riconoscimenti in ordine di tempo arrivano dalla Guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso, che ha attribuito i prestigiosi "Tre bicchieri" - sinonimo di eccellenza - all'Auritea 2016 di Tenuta Podernovo in Toscana e al Montefalco Rosso Ziggurat 2017 di Tenuta Castelbuono in Umbria. E non è tutto. A rappresentare un ulteriore motivo d'orgoglio per la famiglia di imprenditori vinicoli trentini è il fatto che l'Auritea è balzato al vertice qualitativo della Guida dopo solamente un anno dal suo debutto, mentre lo Ziggurat 2017 ha ottenuto il titolo di eccellenza per il secondo anno consecutivo.

Cabernet Franc in purezza, **Auritea** si posiziona al vertice della produzione toscana delle Tenute Lunelli, dove



AURITEA COSTA TOSCANA IGT

Cabernet Franc in purezza, deve il suo nome ad Arca Aurita, la conchiglia fossile di origine marina presente da milioni di anni nei terreni della Tenuta, che dona a questo vino una suadente mineralità. È il vino di punta di Podernovo, la Tenuta della famiglia Lunelli sulla costa toscana certificata biologica dal 2012.

Rosso rubino luminoso e profondo. Ottima e profonda intensità che aumenta con l'ossigenazione nel bicchiere. Ricordi di polvere di cacao, di confettura di ribes nero e di rosmarino fanno da preludio a delicati accenni speziati e balsamici. Struttura solida e elegante, che mette in risalto un tannino morbido e dalla trama finissima. Nel lungo finale si ritrova l'intensa sapidità donata dalla componente fossile del terreno della tenuta. Maturazione per 18 mesi in barriques di legno francese.

matura per 18 mesi in barrique, prima di affinare per altri 12 mesi in bottiglia. Come tutte le etichette di Podernovo, è un vino biologico.

Ziggurat è invece una grande espressione dell'eleganza del Sangiovese arricchita dalla potenza del Sagrantino. Nasce dai vigneti umbri delle Tenute Lunelli nei comuni di Montefalco e Bevagna. Prende il nome dallo Ziggurat, antico tempio assiro babilonese, cui si ispira il locale degustazione posto al centro della barricaia che rappresenta il cuore del Carapace, la cantina-scultura progettata da Arnaldo Pomodoro.

Forte dell'esperienza enologica di tre generazioni, la famiglia Lunelli sceglie di coltivare fino in fondo la passione per l'eccellenza vitivinicola affiancando ai successi conseguiti con le bollicine Ferrari Trentodoc una collezione di vini fermi di alta qualità, espressione di tre territori italiani: Tenuta Margon in Trentino, Tenuta Podernovo in Toscana e Tenuta Castelbuono in Umbria. Il progetto ha inizio negli anni '80 in Trentino con la produzione di vini che capitalizzano l'esperienza maturata in anni e anni di viticoltura di montagna. A partire dagli anni Duemila l'attenzione viene rivolta a territori dalla consolidata vocazione per la produzione di grandi vini rossi: conquistati dal fascino della Costa Toscana, in particolare del poggio vitato su cui sorge l'antico Casale Podernovo, i Lunelli rilevano 40 ettari nel comune di Terricciola; nel 2001 vengono invece acquisiti i terreni a Bevagna e Montefalco (Pg), in parte già vitati.

Se ogni azienda è tenuta a essere responsabile a livello sociale, a maggior ragione deve esserlo un'azienda vitivinicola, il cui legame con il territorio è profondo e indissolubile. Forte di tale convinzione la famiglia Lunelli ha fatto della sostenibilità il proprio credo, con

Tenute Lunelli
www.tenutelunelli.it
Tenuta Podernovo
via Podernuovo 13 - 56030 Terricciola (Pi)
Tenuta Castelbuono
Vocabolo Castellaccio 9, loc. Cantalupo
06031 Bevagna (Pg)

l'obiettivo di coniugare la qualità dell'uva con la salute del viticoltore e la tutela dell'ambiente. La tenuta toscana di Podernovo è stata la prima realtà del gruppo ad ottenere la certificazione biologica nel 2012, seguita dall'umbra Castelbuono nel 2014. I vigneti trentini sono stati invece certificati nel 2017.

cod 63551





ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO DOC

Sintesi della potenza del Sagrantino e dell'eleganza del Sangiovese, il Montefalco Rosso della Tenuta Castelbuono, certificata biologica, esprime a pieno il fascino di un territorio di antiche tradizioni.
Al naso colpisce subito per l'eleganza e la complessità degli aromi aperti di ciliegia e marasca, chiodi di garofano per finire in essenze balsamiche.
La stessa eleganza si trova in bocca, un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, fresco e di notevole potenza che ha già la sua piena bevibilità, ma che potrà avvalersi positivamente anche di un certo invecchiamento.
Maturazione per 12 mesi in barriques da 225 e tonneaux da 500 litri.

VINI ALTO ADIGE DOC

ECCELLENZA GARANTITA DAL MARCHIO EUROPEO





L'Alto Adige è una terra ad alta densità di vini a Denominazione di origine controllata (Doc): più del 98% di tutta la superficie vitata è infatti tutelata da questa certificazione. Alla base del carattere inimitabile dei Vini Alto Adige Doc vi è un connubio perfetto tra fattori ambientali e umani. Il profondo rispetto per la natura, un modello agricolo basato su piccole aziende a carattere familiare e improntato alla cooperazione, l'occhio esigente e lungimirante: questi elementi sono la chiave per garantire un presente di qualità guardando ad un futuro ancora migliore.

L'eccellenza che nasce dai contrasti. I Vini Alto Adige Doc devono la loro unicità all'area montana in cui hanno origine, punto d'incontro tra l'ambiente alpino e quello mediterraneo, nonché alla combinazione di valori tra loro contrapposti, quali: tradizione e innovazione, progettazione e intuizione, qualità e creatività, spontaneità e affidabilità.

La varietà con un unico comune denominatore: l'alta qualità garantita dal marchio europeo. La peculiarità della produzione vinicola dell'Alto Adige consiste nell'ampia base ampelografica. I vigneti dei Vini Alto Adige Doc, situati tra i 200 e i 1.000 metri di quota, sono fortemente caratterizzati dall'ambiente montano e offrono una diversità climatica che negli ultimi due secoli ha permesso di introdurre nuovi vitigni, accanto a quelli più tradizionali, fino ad arrivare a ben 20 varietà diverse, tra cui: Lagrein, Schiava, Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Pinot Nero.

cod 63212

Doc e Dop

Il termine Doc indica la Denominazione di origine controllata ed è una sigla italiana utilizzata in enologia, che a livello europeo è rappresentata dal marchio Dop (Denominazione di origine protetta). I prodotti a marchio Dop devono attenersi a delle rigide regole stabilite nei disciplinari e le loro caratteristiche dipendono essenzialmente o esclusivamente proprio dalla loro origine geografica, come nel caso dei Vini Alto Adige Doc

Dall'ottobre 2018 Tenute Orestiadi, nella Valle del Belìce, ha avviato una partnership con La Gelsomina con i suoi vigneti e la bellissima sede sull'Etna. Due angoli opposti della Sicilia che si incontrano, ciascuno con le sue peculiarità

I vigneti de La Gelsomina



TENUTE ORESTIADI E LA GELSOMINA

Percorrendo lentamente, con lo sguardo volto alla vetta, le sinuose curve dell'Etna, si arriva in un luogo protetto dal resto del mondo, dove la nebbia avvolge ogni preoccupazione che, con essa, scompare. Un luogo in cui il vento porta una sottile polvere lavica che arricchisce il terreno, donandogli caratteristiche uniche. Un luogo in cui il sole guida fino a perfetta maturazione i grappoli di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e Moscato dell'Etna.

Nasce così La Gelsomina, piccolo gioiello posto sul limitare del torrente Santa Venera, dove Piedimonte Etneo cede il passo alla contea di Mascali (Ct). Su un suolo lavico e argilloso, 15 ettari assumono la forma di un anfiteatro, come a voler invitare chiunque varchi il cancello a godere dell'immenso spettacolo che è la Natura, che quotidianamente si replica e si rinnova. Questa la visione avveniristica che già dall'inizio degli anni '80 ha mosso la famiglia Turrisi.

Dall'ottobre 2018 l'arduo compito di vivere pienamente e prendersi cura de La Gelsomina è di Tenute Orestiadi. Due angoli di Sicilia diametralmente opposti che si incontrano, ciascuno con le proprie peculiarità, con le caratteristiche tipiche di un'isola ricca perché varia, complessa e articolata, che da un litorale all'altro è sempre stata fonte di ispirazione per artisti, poeti, viaggiatori. Una Sicilia che oggi diventa, tramite questa partnership, un po' più completa: da un lato La Gelsomina, con i suoi vigneti e la bellissima sede sull'Etna, dall'altro Tenute Orestiadi, cantina che in 10 anni di lavoro sul territorio della Valle del Belìce e sulla valorizzazione di monovarietali autoctoni ha sviluppato numerosi progetti legati al connubio vino/arte e mette oggi a disposizione il proprio know-how e la propria esperienza per ciò che concerne il marketing e la distribuzione. Due storie e due territori differenti che trovano, adesso, un punto di incontro, avviando una collaborazione che soddisfa entrambe le aziende. «Quando si parla di Sicilia, nel mondo, è sempre più importante raccontarla nella sua interezza - afferma **Rosario Di Maria**, amministratore delle Tenute Orestiadi - e nel nostro caso il racconto parte da ciò che conosciamo meglio: il vino. I vini della Gelsomina e quelli delle Tenute Orestiadi potranno viaggiare, da adesso, insieme, divenendo ambasciatori di una Sicilia complessa e dalle molteplici anime». cod 63384

Il baglio di Gibellina



La Gelsomina - Tenute Orestiadi
via San Giovanni Bosco 26, fraz. Presa
95017 Piedimonte Etneo (Ct)
Tel 0924 69124
www.tenuteorestiadi.it

L'ITALIA DEL VINO

LA GRANDE UMBRIA



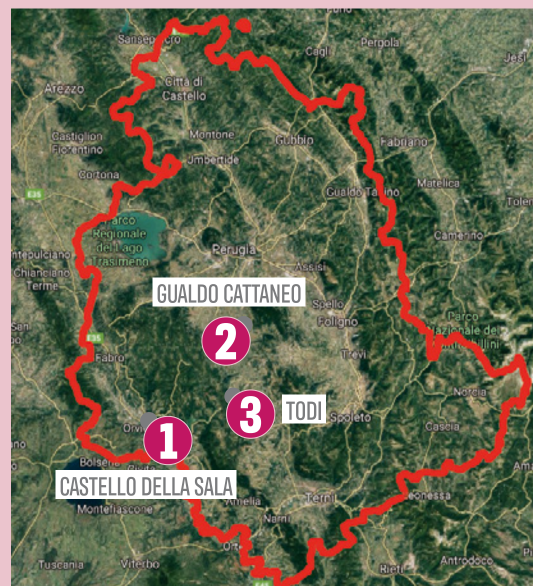
di ***Eros Teboni***
Miglior sommelier del mondo Wsa 2018

Una bellissima regione da diversi punti di vista, sia a livello turistico che, naturalmente, enogastronomico. Una terra di intensità e densità, dai piatti tipici ai vini più rappresentativi, alcuni già molto famosi, altri meno, ma senza dubbio una regione che è culla di grande qualità e territorialità.

L'Umbria già nel passato era conosciuta per la produzione del vino, infatti l'Orvieto era il vino preferito alle corti dei papi nonché il vino bevuto dai costruttori del cantiere del Duomo; più avanti si racconta che anche Garibaldi volle un Orvieto per brindare con i Mille. Già dall'antichità gli Etruschi lo facevano fermentare nelle grotte scavate nel tufo.

Anche altri vitigni, altrettanto famosi, fanno parte delle fondamenta enologiche della regione: il Grechetto, la Malvasia, il Novello e, peso massimo, il Sagrantino. cod 63650

*I piatti in abbinamento sono di **Tina Marcelli**, cuoca del Feuerstein di Brennero (Bz).*







1 CERVARO DELLA SALA 2017
CASTELLO DELLA SALA – ANTINORI

Vitigno: Chardonnay e Grechetto
Età viti: 45 anni
Affinamento: 5 mesi di legno per lo Chardonnay e solo acciaio per il grechetto
Consumo: dal 2019 al 2035
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 49 euro
Abbinamento consigliato: zuppa alla cipolla e crostone

Il classico dei classici, uno dei primi vini bianchi italiani ad essere vinificato in legno, bandiera storica dei grandi vini bianchi italiani. È del 1985 la prima annata, realizzata con l'idea di riuscire a produrre un vino destinato a durare nel tempo, mostrando la sua grandezza nel corso degli anni.

Sicuramente l'obiettivo è stato raggiunto, infatti è immenso il piacere che viene sprigionato durante la degustazione di un'annata matura di questo vino. Anche da giovane però si presenta elegante e raffinato, con classiche note di frutta esotica e ricordi vanigliati, che ci riconducono all'utilizzo del legno, grande acidità e morbidezza al palato lo rendono perfetto all'abbinamento con diverse tipologie di portate, dalla carne al pesce.





2 MONTEFALCO SAGRANTINO 2015
TERRE DE LA CUSTODIA

Vitigno: Sagrantino
Età viti: 45 anni
Affinamento: 15 mesi in barrique e 7 mesi in bottiglia
Consumo: dal 2019 al 2035
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 37 euro
Abbinamento consigliato: risotto al tartufo

Il classico rosso della regione, vino molto imponente, grandi tannini, profondità e spessore. Ricco di frutta rossa matura e un ricordo di tè nero/verde, leggere note speziate e molta fragranza. Corpo e struttura tipici dei grandi vini, raccolti in un prodotto molto elegante e fatto per durare nel tempo.

3 PROVA D'AUTORE 2016
ROCCAFIORE

Vitigno: Sagrantino, Montepulciano, Sangiovese
Età viti: 45 anni
Affinamento: 24 mesi in barrique e 6 in bottiglia
Consumo: dal 2019 al 2029
Forma di allevamento: Guyot
Prezzo medio: 25 euro
Abbinamento consigliato: spaghetto pomodoro, parmigiano, pancetta





Una cuvée particolare e di grande struttura, che nasce nella cantine di Roccafiore; eccellente il rapporto qualità/prezzo, si riesce a bere benissimo spendendo il giusto. Grande intensità e carattere, ricco di frutta rossa matura con un mix di spezie e vaniglia. In bocca vellutato con tannini molto morbidi, acidità composta e non troppo spiccata. Un vino di grande beva adatto a importanti secondi piatti.

La realizzazione dei "percorsi del gusto" intende salvaguardare e valorizzazione il territorio e la cultura rurale, in una logica di sviluppo integrato e turistico in grado di creare nuove professionalità

I PERCORSI DEL GUSTO DELLA STRADA DEL VINO VALCALEPIO



Alessandro Colletta, sindaco di Orio al Serio, Enrico Rota e Giorgio Lazzari



di **Enrico Rota**

Secondo la Legge n. 268 del 27 luglio 1999, le Strade del Vino sono percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli conformi agli standard in uso nell'Unione europea, lungo i quali insistono valori naturali e culturali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico. Costituiscono inoltre lo strumento attraverso il quale i territori a vocazione vinicola e le relative produzioni possono essere pubblicizzati sotto forma di offerta turistica.

La Lombardia è stata una delle prime regioni italiane che ha sviluppato concretamente l'idea delle Strade del Vino promuovendo la realizzazione del sistema Strade del Vino e dei Sapori di Lombardia.

Si tratta di veri itinerari del gusto il cui obiettivo è quello della valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici tipici e di qualità, inseriti però nella tradizione e nella cultura dei loro territori d'origine.

Attraverso la realizzazione dei "percorsi del gusto" è possibile intraprendere un'azione di salvaguardia e valorizzazione del territorio e della cultura rurale, in una logica di sviluppo integrato e turistico in grado di creare nuove professionalità.

Attualmente le Strade riconosciute dalla Regione sono 12, di cui 8 prettamente dei vini, riunite in una Federazione regionale, nata per uniformare e migliorare la qualità dell'offerta e per realizzare adeguate modalità di formazione degli operatori. Il viaggiatore che percorre le Strade del gusto di Lombardia, appositamente segnalate da cartelli stradali uniformi su tutto il territorio, può visitare cantine, aziende agricole, agriturismi, enoteche, osterie, ristoranti e strutture ricettive che tengono alti i requisiti dei prodotti tipici regionali. Gli itinerari proposti sono quindi un mix di risorse paesaggistiche, siti d'arte, monumenti, palazzi, chiese e musei di cultura popolare, che insieme al buon mangiare e al buon bere permetteranno al turista di portarsi a casa un pezzetto del territorio che ha visitato.

A Bergamo, la Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori della Bergamasca, ha dato il via a questi percorsi del gusto con il posizionamento dei primi cartelli stradali e Orio al Serio (Bg) è stato il primo comune della Bergamasca ad adottarli. cod 62911

Per informazioni:
www.stradadelvalcalepio.com

BEN...BEVUTI AL SUD

DON ANTONIO E BIANCO DI MORGANTE NERO D'AVOLA A 360 GRADI



di ***Gianni Paternò***

Siamo a Grotte (Ag) dove la famiglia Morgante possiede 50 ha di vigneti e altri di uliveti. Quasi sicuramente rappresenta l'unica azienda siciliana in mono coltura: solo Nero d'Avola. E di questo vitigno, il più importante dell'isola, Morgante è uno dei primi interpreti, uno di quelli che nel 1998 fece sapere al mondo che col Nero d'Avola si potevano fare vini magnifici, premiati con i punteggi più alti nelle guide anche internazionali.

Il Don Antonio 2016 Doc Sicilia Riserva, 12 mesi di barrique nuove e altri 12 in bottiglia, colore granato impenetrabile, al naso è un denso paniere di sentori e sensazioni; al palato entra morbido per poi fare esplodere tannini di velluto, corretta acidità. Il Bianco di Morgante 2018 presenta profumi di frutto della passione, pesca, melone giallo, zagara, rosa. È intenso e asciutto; in bocca perfetto equilibrio acido-sapido-minerale. cod 63733



LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

TIGNANELLO 2016 MARCHESI ANTINORI SPLENDE IL SOLE SULL'ETICHETTA



di ***Piera Genta***

Tignanello è uno dei vini icona del nostro patrimonio vinicolo, primo Sangiovese ad essere affinato in barrique e primo rosso moderno ad essere assemblato con varietà non tradizionali per il territorio toscano. Porta il nome dell'omonimo vigneto e la firma di un grande enologo, Giacomo Tachis. Prima versione 1971, presentata al mondo nel 1974.

Il vigneto del Tignanello, come il suo fratello di vigna Solaia, è benedetto dal sole. E qui veniamo all'etichetta realizzata da un grande architetto-designer degli anni '60-70, Silvio Coppola, con il sole stilizzato, radiante, come appare al tramonto su Tignanello. L'etichetta nata dietro ispirazione di Luigi Veronelli ha subito nel corso degli anni pochissimi interventi di restyling e qualche ritocco per crearne l'armonia come quello realizzato dallo studio grafico Doni di Firenze.

Poco è cambiato: lo stesso carattere del nome in Slimblack, un font nato nel 1937 nella fonderia Deberny e Peignot a Parigi; lo stemma del Casato in oro con il motto *Te duce proficio* (ovvero "con la tua guida vado bene"); il testo che racconta l'annata; la firma di Niccolò Antinori, padre del Marchese Piero; l'aggiunta di una retroetichetta. Prodotto solo nelle grandi annate sotto la guida di Renzo Cotarella. cod 63731

UN VITIGNO AL MESE

IL VALDOSTANO VUILLERMIN

di ***Piera Genta***

Autoctono valdostano a bacca nera, il Vuillermin ha rischiato più volte l'estinzione fino a quando, all'inizio del 2000, alcuni anziani contadini lo hanno segnalato a Giulio Moriondo, ampelografo dell'Institut Agricole Régional di Aosta specializzato nello studio ampelografico della vite sulle Alpi. Oggi viene coltivato da tre viticoltori sulle rive della Dora Baltea. In passato era equiparato a un'altra varietà scomparsa, Eperon o Spron. A partire dal 2008 è entrato nel disciplinare di produzione della denominazione Valle d'Aosta Vuillermin. I vini in purezza sono affinati in botti e presentano un colore rubino tenue, note intense di ciliegia e di china, una struttura tannica morbida. Ottimo in abbinamento con carni in umido, formaggi di media stagionatura e salumi. cod 63727

'NNUMARI

CUOCHI, CUSTODI DI SAPERI

Per **Pino Cuttaia** - 2 stelle Michelin con il suo ristorante La Madia a Licata (Ag) - il Mediterraneo è simbolo di un'unione che, proprio grazie ai cuochi e alla cucina, è emblema di una ripartenza di cui tutto il mondo necessita. Culturale, economica, di valori, soprattutto all'insegna della condivisione e della sostenibilità ambientale.

Da qui l'idea di 'Nnumari, progetto voluto da Pino Cuttaia per sensibilizzare l'opinione pubblica sul recupero di alcuni valori mediterranei necessari per costruire ponti piuttosto che muri. L'evento che si è svolto lo scorso ottobre a Licata dove cuochi e ricercatori (come Marcello Scalisi di Unimed) si sono riuniti per mettere sul tavolo problematiche urgenti ma, soprattutto, per trovare fondamenta solide dalle quali ripartire.

«Questo progetto - ha detto Cuttaia - appartiene ai cuochi perché sono loro i custodi dei saperi. 'Nnumari vuole rappresentare un po' il nostro passato e riportare in alto valori sui quali la civiltà mediterranea si è costruita nel tempo. Su tutti il concetto di condivisione e di saperi, di scambio di culture e di sapori che non possono che passare attraverso le cucine dei ristoranti. Abbiamo bisogno di tornare ad arricchire i nostri bagagli di informazioni, di usi e di costumi».

Pino Cuttaia ha fatto centro con 'Nnumari, iniziativa organizzata a Licata (Ag), la sua città, per sensibilizzare i colleghi e l'opinione pubblica sull'importanza del Mediterraneo come simbolo di una ripartenza



Sono state giornate intense che hanno visto tra i protagonisti i cuochi provenienti da diversi Paesi del Mediterraneo, tutti uniti dal desiderio di condividere i propri saperi e sapori e lasciarsi contaminare da quelli dei colleghi.

'Nnumari è stata l'occasione anche per pensare ad un Manifesto per mettere nero su bianco questa idea e fissare, per il 2020, una serie di indicazioni che portino i popoli dell'area mediterranea a condividere valori utili al recupero della propria cultura. Il Manifesto si fonderà su tre punti fermi quali tradizione, educazione e sensibilizzazione delle nuove generazioni; elementi tenuti insieme dalla Cucina, simbolo di cultura, condivisione e luogo dove ridurre concretamente gli sprechi alimentari.

Convinti e intraprendenti i cuochi che hanno partecipato all'evento: «'Nnumari - ha detto **Corrado Assenza** del Caffè Sicilia - è una cambiale in bianco, è tenere accesa una speranza perché la comunità dei popoli del Mediterraneo può contribuire spontaneamente alla salvezza del mare e dell'ambiente. 'Nnumari ha la capacità di coagulare intelligenze e professionalità che hanno l'obbligo di lavorare in quella direzione».

«Siamo qui per divertirci - ha osservato **Andrea Migliaccio** del ristorante L'Olivo - e per partecipare ad un progetto importante che è salvare il Mediterraneo. Essere qui è un onore anche perché la Sicilia, anche se in piccola parte, mi appartiene».

Andrea Berton, del ristorante Berton, ha stimolato l'intervento delle istituzioni: «Dovremmo essere supportati un po' di più dalle istituzioni perché il cibo richiama il turismo e il turismo in Italia è una parte importante per l'economia».





Lo spirito di 'Nnumari è stato riassunto da **Matteo Baronetto** del ristorante Del Cambio: «È stato un momento bellissimo di incontro tra colleghi e amici all'insegna dell'unione e della contaminazione. Nessuno ha coltivato il proprio ego, nessuno ha partecipato con autoreferenzialità. Si è respirata l'aria della Sicilia contagiati dall'entusiasmo di Pino Cuttaia». cod 63146 e 63185



Pino Cuttaia e Corrado Assenza





MICHELIN 2020

11 TRE STELLE CON BARTOLINI
È UNA VERGOGNA IL VETO ALLE PIZZERIE

La Michelin 2020 aumenta il numero dei ristoranti con 1 stella, promuove a 2 stelle due nuovi locali (ma ne declassa quattro) e fa salire a 11 il totale dei tristellati, aggiungendo ai 10 dello scorso anno Enrico Bartolini al Mudec, che riporta le 3 stelle Michelin a Milano dopo 25 anni.

Sono però ancora escluse da ogni classifica le pizzerie: una vera vergogna! Eppure di passi avanti il mondo italiano della pizza ne ha fatti. Sarà che forse la Michelin francese ha paura, dovendone per forza premiare diverse, di perdere il primato mondiale per numero di stelle, cedendo il passo all'Italia?

Complimenti comunque a Bartolini, che si conferma il cuoco più stellato d'Italia. Sono 8 i riconoscimenti che la Michelin gli ha riconosciuto: confermata la stella all'Andana, al Casual e alla Locanda del Sant'Uffizio, sale a 2 stelle il Glam e ne ottiene 3 il ristorante al Mudec; perde la stella il Poggio Rosso, nel Senese. New entry come 2 stelle Michelin, oltre al già citato ristorante veneziano di Bartolini (con Donato Ascani come chef resident), è Michelangelo Mammoliti de La Madernassa a Guarene (Cn).

Sono invece quattro i locali che da 2 stelle passano a una: Al Sorriso (che nel 2012 aveva già perso la terza), Locanda Don Serafino, Locanda Margon (recente il passaggio del testimone da Alfio Ghezzi a Edoardo Fumagalli) e Casa Vissani. «La Michelin è una vergogna italiana»: questo il commento a caldo di Gianfranco Vissani.

Le nuove stelle Michelin sono 30, a perderla invece sono in 13. Tra questi, a sorpresa, il Pomiroeu di Giancarlo Morelli a Seregno (Mb) e il Winter Garden by Caino a Firenze, secondo ristorante della bistellata Valeria Piccini.

I numeri della nuova Rossa 2020: 374 stellati in totale, di cui 11 tre stelle Michelin, 35 due stelle e 328 una stella. L'Italia si conferma il secondo Paese più stellato e il quarto per numero di tristellati.

cod 63743

LE NUOVE STELLE

TRE STELLE MICHELIN
✿✿✿ **Enrico Bartolini al Mudec**, Milano

DUE STELLE MICHELIN
✿✿**Ristorante Glam**, Venezia
✿✿**La Madernassa**, Guarene (Cn)

UNA STELLA MICHELIN
✿**daGorini**, San Piero in Bagno (Fc)
✿**Iacobucci**, Castel Maggiore (Bo)
✿**Apostelstube**, Bressanone (Bz)
✿**L'Asinello**, Castelnuovo B. (Si)
✿**Santa Elisabetta**, Firenze
✿**Gucci Osteria da Massimo Bottura**, Firenze
✿**Virtuoso Tenuta Le Tre Virtù**, Lucigliano (Fi)
✿**Lunasia**, Viareggio (Lu)
✿**Petit Royal**, Courmayeur (Ao)
✿**Glicine**, Amalfi (Sa)
✿**Monzù**, Capri (Na)
✿**La Tuga**, Ischia (Na)
✿**George Restaurante**, Napoli
✿**Il Flauto di Pan**, Ravello (Na)
✿**Josè Restaurant**, Torre del Greco (Na)
✿**Idylio by Apreda**, Roma
✿**Atelier**, Domodossola (Vb)
✿**Fre**, Monforte d'Alba (Cn)
✿**Condividere**, Torino
✿**Casamatta**, Manduria (Ta)
✿**Memorie di Felix Lo Basso**, Trani (Bt)
✿**Otto Geleng**, Taormina (Me)
✿**Zash**, Riposto (Ct)
✿**Impronte**, Bergamo
✿**L˜Aria**, Blevio (Co)
✿**Villa Naj**, Stradella (Pv)
✿**L'Alchimia**, Milano
✿**It Milano**, Milano
✿**Storie d'Amore**, Borgoricco (Pd)
✿**Parco di Villa Grey**, Forte dei Marmi (Lu)

Al ristorante di Cortona (Ar) si sono dati appuntamento tre cuochi Euro-Toques, in rappresentanza del Nord, del Centro e del Sud Italia: Enrico Derflingher, Silvia Baracchi (la chef di casa) e Paolo Gramaglia





di ***Claudio Zeni***

WORLD PASTA DAY

SERATA GOURMET A IL FALCONIERE

Tre celebri chef di Euro-Toques Italia, Silvia Baracchi, Paolo Gramaglia ed Enrico Derflingher, sono stati i protagonisti al Relais Il Falconiere di Cortona (Ar) della cena gourmet del World Pasta Day, la manifestazione che ha celebrato in Italia la 18ª edizione della Giornata Mondiale della Pasta, alimento principe della Dieta mediterranea.

Ad aprire i piaceri della tavola è stata la padrona di casa Silvia Baracchi (1 stella Michelin e delegata Euro-Toques Toscana) con la Minestra asciutta allo zenzero con ricciola marinata ala caffè e spumino di ceci.

A seguire Paolo Gramaglia (1 stella Michelin del Ristorante President di Pompei, delegato Euro-Toques Campania) che ha presentato Pasta A...mare: Mischiato potente in trafila di bronzo in salsa estratta da crostacei e pesci da zuppa ed alghe, mentre Enrico Derflingher (presidente di Euro-Toques), per celebrare questa cena a 6 mani, ha proposto i Pizzoccheri valtellinesi di farina macinata a pietra e scarrellati a mano con Valtellina casara riserva Dop, stagionato oltre 300 giorni da latte di pura Buna de La Fiorida.



La cena è proseguita con i Pici fatti a mano con sugo di cinghiale all'arancia e ginepro (Silvia Baracchi), il predessert di Palo Gramaglia, Spaghettoni con i tre pomodori: il San Marzano, il Corbarino, il Vesuviano e il limone amalfitano per poi concludere il convivio con il dolce di Silvia Baracchi le Chiocciole rigate cotte nel Gran Marnier con crema alla vaniglia, crumble al cacao e gelato olio Evo.

Il tutto accompagnato con i vini della Cantina Baracchi: Ut Trebbiano 2018, Baracchi 2015, Ardito 2015, Vin Santo 2010. Alla piacevole ed interessante serata conviviale presente il nostro direttore Alberto Lupini.

cod 63550



Il cuoco di "Niky's Alchimia di Gusto" rielabora la tradizione italiana e interpreta con estro e ricerca i grandi classici, accompagnando la clientela alla scoperta di sapori, profumi e abbinamenti non scontati

PASQUALE GRANATA

MATERIE PRIME DI QUALITÀ



Prosegue il viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta.

Il bello, il buono e la cura nei dettagli. Questi i cardini su cui ruotano accoglienza, servizio e cucina di "Niky's Alchimia di Gusto" a Trento. Gioia e piacere della tavola innanzitutto, valori che contano ancor prima del menu. L'arredo del ristorante (con pizzeria e cocktail bar) è stato affidato a interior designer specializzati nel creare atmosfere domestiche, non destinate a pubblici esercizi. Un'alchimia virtuosa e orientata al benessere che pervade il locale di Nicola Malossini, che porta avanti questo progetto orientato a esplorare le diverse declinazioni dell'ospitalità.

Con lui **Pasquale Granata**, campano di Orta di Atella (Ce). «La cucina è una passione che mi porto dentro fin da ragazzino - racconta - una strada obbligata, quindi, l'istituto alberghiero, a cui sono seguiti anni di esperienza in giro per l'Italia. Un percorso che mi ha portato a strutturare una forma mentis professionale che punta alla selezione delle materie prime».

Niky's Alchimia di Gusto esplora la tradizione italiana e in particolare trentina interpretando con estro e ricerca anche i grandi classici. Un'attenzione che parte, certo, dagli ingredienti, ma che coinvolge le metodologie di cottura e di impiattamento. Ricette che accompagnano la clientela alla scoperta di sapori, profumi e abbinamenti non scontati. Specialità: carne alla brace e, tra i primi, i risotti. «Mi affido quasi esclusivamente a produttori locali, della nostra zona - spiega Granata - in particolare una piccola macelleria ci rifornisce di affettati, salumi e tagli di carne. Un servizio su misura per soddisfare le nostre esigenze».











Di rilievo il Tortello di patate con carne salada, mela della val di Non e il formaggio Mezzano delle valli di Fiemme e del Primiero. Poi tagliate e costate di manzo, costine di vitello e il maialino iberico, che la dice lunga sull'attenzione nel soddisfare la curiosità gastronomica di chi sceglie Niky's.

Tra i fornitori anche uno specialista della distribuzione per il canale Horeca: «Segata di Trento - precisa Granata - è un nostro punto di riferimento anche per quanto riguarda le referenze di grandi produttori. Ci approvvigioniamo da lui ad esempio per la Panna Debic, che utilizziamo ampiamente in cucina». Debic è un marchio di prodotti lattiero-caseari per uso professionale, un partner affidabile che aiuta a semplificare la quotidianità di cuochi e pasticceri. Solo per quanto riguarda la panna, la gamma conta ben 18 tipologie.

La carta messa a punto da Pasquale Granata, come accennato, vede in primo piano anche i risotti. «Ho lavorato per qualche anno in Piemonte con Antonino Cannavacciuolo - racconta - questa esperienza nel Novarese mi ha avvicinato al risotto, che si è confermato un grande amore dopo aver frequentato l'Accademia Gualtiero Marchesi nel 2016».

Per la video intervista e la galleria fotografica vai su www.italiaatavola.net e cerca il codice 63664

Risotto alla zucca e speck trentino con polvere di caffè e amaretti

Ingredienti: 320 g riso carnaroli, 600 g zucca, 1,5 l brodo vegetale, 120 g **Burro Tradizionale Debic**, 100 g vino bianco secco, 80 g Trentingrana grattugiato, 30 g olio evo, 4 fette speck trentino, 40 g **Panna Stand & Overrun Debic**, 20 g polvere di caffè, 20 g amaretti, 30 g semi di zucca, olio di semi di zucca q.b., sale e pepe nero q.b.

Preparazione: pulire la zucca e tagliare una parte a dadini, cucinare e frullare il resto della zucca. Tostare il riso con poco olio e poco **Burro Tradizionale Debic**, sfumare con vino bianco. Bagnare con il brodo vegetale, a metà cottura aggiungere i dadini e la crema di zucca.
Sbriciolare gli amaretti e unirli alla polvere di caffè, per poi aggiungerli alla **Panna Stand & Overrun Debic** precedentemente montata. Stendere le fette di speck su una teglia e passarli in forno a 140°C per circa 12-15 minuti, lasciare raffreddare. Tostare in una padella i semi di zucca. Mantecare il risotto con Trentigrana e **Burro Tradizionale Debic**, servire il risotto in piatto piano, versare sopra la **Panna Stand & Overrun Debic** al caffè, i semi e l'olio di semi di zucca e lo speck spezzettato.



FUORIMENU

BLANCA DE NOVAL
IL GUSTO DEL FUTURO



di ***Nadia Afragola***

Blanca ha 25 anni, è nata e cresciuta in Spagna, è laureata in Gastronomia e arti culinarie, ha lavorato in diversi ristoranti del mondo ed oggi è una chef ricercatrice al Basque Culinary Center di San Sebastian. Al centro della sua ricerca mette la sostenibilità, ecco perché è finita sul palco del Futureshots 2019, il festival di due giorni organizzato da H-Farm a Roncade, in provincia di Treviso, in cui si è parlato di realtà virtuale, musica, design, moda, sostenibilità, diritti civili e soprattutto cucina.

25 anni, ricercatrice al Basque Culinary Center di San Sebastian, ma con un sogno nel cassetto: cambiare la mentalità della gente sul cibo

Blanca fa ricerca su alcune delle tecniche di cottura più ancestrali legate al potere della trasformazione degli alimenti. La fermentazione e altre reazioni enzimatiche sono un esempio del suo lavoro, tecniche antiche che, applicate attraverso le conoscenze e le tecnologie del presente, aiutano a capire come esplorare nuovi orizzonti di sapore che siano buoni per il corpo e piacevoli per il cervello.

Blanca la trovate all'interno del BCulinary-Lab, un laboratorio di ricerca e sviluppo gastronomico inquadrato nell'area dedicata all'innovazione. Il suo obiettivo è generare conoscenze su argomenti di interesse gastronomico internazionale - utilizzando la metodologia scientifica - per trasferirli al tessuto imprenditoriale e alla società.

Quando parliamo di cibo e di innovazione, di cosa stiamo parlando?

Di provare a risolvere i problemi relativi al cibo del futuro. Sia esso un futuro prossimo o anche lontano. Ci sono tanti poli di ricerca sparsi nei quattro angoli del mondo che si occupano proprio di raccogliere tutte quelle conoscenze di base necessarie per capire il cibo, in modo da porci nelle condizioni di trovare delle soluzioni a problemi che già oggi sono sotto gli occhi di tutti.

Come sarà il futuro della gastronomia?

C'è una differenza tra il cibo, i pasti che mangiamo durante la giornata e la gastronomia. Quando si parla di gastronomia si parla di una disciplina che comprende tutto sul cibo, dall'a-



Foglie di carciofo



Koji di pane



spetto sociale alla storia passando per la scienza. Immagino il futuro con una maggiore conoscenza della gastronomia, indagata in maniera approfondita nel suo rapporto con gli umani. Si può essere architetti o biologi, ma siamo in un momento storico in cui avere una precisa conoscenza gastronomica è fondamentale... per la sopravvivenza.

Come possiamo pensare di riuscire a nutrire una popolazione mondiale che continua a crescere?

Non ho una risposta a quello che mi chiedi, ma avrei tante domande da fare. Una riguarda la catena alimentare: perché produciamo più di quello che consumiamo? Questo non è sostenibile, ecco perché dovremmo imparare a produrre cibo pensando in modo corretto, non a breve ma a lungo termine. Ha senso fare della carne buona in Polonia e distribuirla in tutto il mondo? Non sarebbe più sano fare in modo di produrre sul locale ciò di cui abbiamo bisogno? Queste sono solo alcune delle domande che aspettano una risposta e che dovrebbero per lo meno portarci a riflettere.

Qual è il cibo del futuro?

Dipende da quello che saremo in grado di fare oggi per il bene del nostro futuro. Immagino preparazioni più veloci ma cibo più fresco. Immagino che la gente cercherà sempre più di costruirsi una dieta bilanciata da poter preparare a casa senza stare lì a dire "O mio Dio quante proteine ho mangiato... o quanti carboidrati!". Spero solo che il cibo del futuro porti ad una maggiore consapevolezza, porti la gente a chiedersi da dove arriva ciò che mangia, quel chicco di caffè, quel latte. Per me sarà un cibo più bilanciato quello del futuro, e per voi?

Ma quanto è di moda oggi parlare di spreco alimentare?

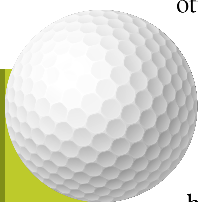
Abbiamo diversi tipi di spreco alimentare. Io sono focalizzata sugli scarti che nelle cucine dovrebbero essere ridotti allo zero. È un dovere dello chef o di chi cucina, fare in modo che ogni parte della carota, della cipolla, della patata sia lavorata in modo da non lasciare nulla per strada, per terra, nel sacco dell'immondizia. Anche una cattiva gestione della logistica della catena alimentare porta allo spreco. In questo caso il problema è il business che c'è dietro.

Intervista completa su www.italiaatavola.net, per leggerla cerca il codice articolo 63708.

RISTOGOLF 2019

GRAN FINALE IN PUGLIA

Il Circuito Ristogolf 2019 by Allianz, per la prima volta in Puglia, si è concluso con una grande festa di tre giorni, dal 4 al 6 ottobre. Nella giornata inaugurale il vicepresidente Giancarlo Morelli ha premiato Massimo Salomoni, chef di Menaggio e Cadenabbia Golf Club, per la miglior buvette 2019. Sabato 5 ottobre ha preso il via la finale del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz. A rifocillare i giocatori c'erano focacce e pizze gourmet firmate Molino Dallagiovanna, una degustazione di Parmigiano Reggiano del caseificio Gennari e una grigliata dell'Acaya Golf Club con bombette e turcinieddi, accompagnati da Acqua Surgiva, vini Santa Margherita, Champagne Pommery e caffè WeFor Nespresso. L'aperitivo di benvenuto era del resident chef Gabriele Castiello, accompagnato da Champagne Pommery. Prima dell'inizio della cena di gala, Allianz ha omaggiato i presenti con "I Volti di Ristogolf 2019", una raccolta di foto delle tappe.



La tappa conclusiva del tour 2019 si è svolta all'Acaya Golf Resort & Spa. Il ricavato è stato devoluto in beneficenza alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus

Al tavolo è stata servita "Burratina in crosta di frisa e orto d'autunno" degli chef Antonella Ricci e Vinod Sookar del ristorante Al Fornello da Ricci. A seguire "Risotto alla marinara" di Antonio Zaccardi del ristorante Pashà e "Morone all'amatriciana" di Giancarlo Morelli. Si è continuato con "Cubo di cappello del prete cotto nel Primitivo, schiacciata di cappuccio viola e nuvola di carote di Polignano" degli chef Antonella e Vinod e "Tiramisù alla zucca" del ristorante Pashà. In accompagnamento i vini selezionati di Santa Margherita.

I cuochi, applauditi sul palco, hanno consegnato l'assegno di beneficenza alla Fondazione Cecilia Gilardi Onlus per finanziare tre borse di studio per la formazione di sala, cucina e pasticceria. I festeggiamenti sono proseguiti con musica, cocktail firmati Bulk e The Glenlivet, caffè WeFor Nespresso, Grappa Segnana e Sigari Compagnia Toscana Sigari. In alto i calici: è stata una finale magica, ricca di profumi, gusti, brindisi e grandi emozioni. cod 63314

di ***Juri Piceni e Mariapia Gandossi***



GLI ITALIANI E IL CIBO

RUBIO: «TORNIAMO ALLA SEMPLICITÀ»

Il mondo corre in fretta, e ci parla di cibo continuamente. Inevitabilmente ci si interroga su ciò che verrà nel futuro, con un occhio anche al passato. È ciò che fa Gabriele Rubini, in arte **Chef Rubio**, vincitore nella categoria Cuochi del Premio Personaggio dell'anno 2015 di Italia a Tavola.

Le nuove esigenze alimentari le classifichiamo come etiche (vegano o vegetariano), salutistiche (senza glutine), culturali (halal, kosher). Questa classificazione è un pericolo o un'opportunità per il settore produttivo?

Alcune non sono esigenze ma un'imposizione del mercato senza percezione etica. Il problema è che guardiamo alle esigenze nostre senza considerare le esigenze della natura. Crediamo di doverci nutrire invece ci abbuffiamo. Sprechiamo e produciamo oltre il necessario.

I ristoratori si devono "adattare"?

Ad una persona che oggi vuole intraprendere il percorso direi di non aprire. Ci sono effettivamente troppi ristoranti. Siamo circondati da cibo, ovunque. A coloro invece che, da anni, operano nel settore della ristorazione direi di guardare il cibo con i loro occhi, intraprendere ognuno il proprio percorso, avere un proprio stile e un proprio fiore all'occhiello.

Gli italiani e il cibo, come siamo cambiati negli ultimi 10 anni?

Sprechiamo e non abbiamo più il senso della convivialità. Vediamo qualcosa in tv e dobbiamo trovare il modo di rifarlo a casa o andare a mangiarlo solo per fargli una foto e postarlo sui social. C'è un inseguimento feroce a chi lo fa prima perché lo deve far vedere agli altri. Si è perso il vero valore del cibo, ecco come siamo cambiati. Siamo bombardati, in tv, dai cartelloni pubblicitari, tutto ciò che ci circonda ci parla di cibo, ma non ce ne fa più capire la vera essenza.

Il cibo etnico in Italia cresce circa del 16% all'anno, cosa ne pensi?

Non mi sorprende. È un po' come per i ristoranti "italiani" all'estero: ce ne sono troppi, di ogni genere. Alcuni locali etnici si saranno adattati al gusto italiano.

Racconti il cibo etnico (perlopiù asiatico) nel tuo programma...

"Alla ricerca del gusto perduto", in onda sul canale 9, è un viaggio personale alla ricerca di ciò che questa società sta sgretolando: piatti semplici, persone semplici. Non siamo più in grado di concentrarci sulle piccole cose. È un'esperienza narrativa diversa da tutti i programmi che ho fatto e che sono stati visti finora. È a metà strada tra il documentario e una serie tv, ma nulla ha a che vedere con un programma di cucina.

> «Ci saranno sicuramente nuove tendenze: mangeremo insetti. Così come ci saranno aziende che cavalcheranno le novità e inseriranno insetti ovunque, per essere all'avanguardia»
>
> Chef Rubio

Perché sei partito dall'Asia?

Perché è dove il sole nasce, è una nascita, anzi, una rinascita. In Oriente le ricette rimangono invariate nel rispetto sacrale delle tradizioni ed è così che la storia della cucina viene preservata.

Nuove tendenze in Italia?

Mangeremo insetti. Ogni tot anni c'è una nuova tendenza e questo porta le persone a investire, consumare. Le osterie e le vecchie trattorie, invece, non hanno mai seguito le tendenze: sono forse morte nel tempo? cod 63712



OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

APPUNTI DI STORIA DELLA CUCINA

RINASCIMENTALI LE PRIME "DIETE"



di ***Toni Sàrcina***
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Dopo un Medioevo in cui si perde il significato di buona cucina, è il Rinascimento a correggere il tiro: piatti raffinati, cuochi italiani richiesti in tutta Europa e le prime moderne attenzioni alla salute a tavola

Probabilmente i sistemi di cottura e l'utilizzo degli ingredienti nel periodo romano potrebbero far storcere il naso ai gourmet e ai gastronomi di oggi. Infatti, mentre oggi si tende a mettere in risalto sapori ed aromi di tutti gli ingredienti singolarmente, al tempo il miglior risultato lo si otteneva mescolando, in un unico piatto, il maggior numero di gusti, con particolari intrugli in cui si confondevano sentori decisi come quelli di menta e ruta, spezie di ogni tipo, come il silfio, la senape ed il pepe, sostanze acide e sapori dolciastri come miele, mosto cotto, datteri e frutta schiacciata. Un esempio su tutti, il famoso "garum", un tipo di salsa molto usata dai romani per accompagnare diverse pietanze.

Tutto il periodo medievale ha visto una costante decadenza della gastronomia, considerata debolezza; stare a tavola significava mangiare molto, piuttosto che gustare raffinatezze. Si deve giungere al grande Rinascimento per ritrovare il piacere della tavola. In sintonia con il crescente piacere per il "bello" nelle arti nobili, anche la gastronomia assume maggiore importanza: tutte le Corti italiane divengono punto di riferimento per i loro apprezzatissimi banchetti. Seppur abbondante per numero di piatti e, soprattutto, per dosi, il pranzo rinascimentale si avvicina già al nostro gusto attuale.

Nello stesso periodo, emerge la "cucina dei conventi", che tende al "buono e sano" e valorizza i prodotti della natura: una nuova frontiera curiosamente in linea con quanto oggi la moderna dietologia tenta di diffondere a livello generale.

Nel Rinascimento appare per la prima volta una bozza di menu, con una sequenza di portate che possiamo considerare ancora oggi di una certa validità. Il pranzo inizia con portate leggere, seguite da altre più impegnative e così via fino ai piatti forti, per concludere con i dolciumi, sempre troppo abbondanti. Tuttavia, proprio a causa dell'influenza della cucina conventuale, cominciava parallelamente a diffondersi il desiderio di alleggerire le preparazioni. È questo il periodo in cui viene a costituirsi la base di tutta la nostra tradizione gastronomica, che influenza tutte le cucine europee. Non c'è Corte europea che non si vanti di avere "almeno un cuoco dell'Italia" a garanzia di raffinatezza, esattamente come succede oggi. cod 63655



Felice Federico e Alessio Bauducco

"Attenti a quei due!", si potrebbe dire parafrasando una celebre serie tv britannica interpretata negli anni '70 da Roger Moore e Tony Curtis. In questo caso i "due" sono Felice Federico e Alessio Bauducco

FELICE FEDERICO CONQUISTA I PIEMONTESI CON LA SUA PIZZA CAMPANA

di ***Gabriele Ancona***

Siamo a Sommariva del Bosco (Cn), dove nel 2017 hanno inaugurato il loro ristorante pizzeria Il Portico. Amici da quando sono bambini, hanno frequentato l'alberghiero Velso Mucci di Bra, Felice specializzandosi in cucina, Alessio in sala. Oggi, a 31 anni, di esperienza ne hanno fatta tanta, lungo strade condivise e individuali. «Per differenziarci dalla proposta canonica della zona - spiega **Alessio Bauducco** - abbiamo deciso di impostare una linea di cucina orientata al pescato. Non è stato certo un problema, visto che Felice è originario di Torre del Greco (Na) e per la tavola è un vero cultore del mare».

Il menu parla chiaro. Una carta semplice ma che non deroga: 5 antipasti, 6 primi e 8 secondi, tutti di pesce. La Campania nel cuore si riflette anche nella declinazione pizzeria. «Proponiamo 24 pizze classiche - racconta **Felice Federico** - ma il cliente si può sbizzarrire e chiedere ricette a suo piacimento. Su questa linea abbiamo dato vita a una selezione di 7 proposte che abbiamo denominato Speciali».

«Utilizzo da sempre Le 5 Stagioni, la linea specializzata di farine per pizzeria di Agugiaro&Figna Molini - precisa Felice - farine che assicurano una grande tenuta in lavorazione. Nello specifico, La Oro e Semina. Realizzo un impasto che matura per un massimo di 72 ore, un blend con La Oro al 90%. Questa miscela dà vita a una pizza leggera, morbida e croccante, che profuma di pane casereccio». La Oro è infatti una farina di grano tenero tipo "00" ad elevato tenore proteico, adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità. Semina è invece una speciale farina di grano tenero di tipo 2. L'elevato contenuto proteico e le caratteristiche organolettiche la rendono adatta a tutti i tipi lavorazione. Con un'ottima la capacità di lievitazione, esalta gli aromi e la friabilità.

«In parallelo - aggiunge Felice - sto impostando tutto il menu pizza anche in versione integrale. Realizzo un impasto al 65% di idratazione con una maturazione tra le 36 e le 48 ore. Per questa linea ho scelto la farina Mora de Le 5 Stagioni, una farina integrale a granulometria fine che combina sapore intenso e dolce». Utilizzata in purezza, permette di sfornare tutte le tipologie di pizza: tonda classica, napoletana, in pala. Ma qual è la pizza del cuore di Felice? La sua anima campana emerge schietta e senza neanche pensarci su risponde: «La Margherita con la bufala». cod 63304





ECCELLENZE PER LE ECCELLENZE

Servizi e soluzioni di qualità per una ristorazione di qualità.

Orobica Food è un sogno fatto di **cose buone**, di eccellenze alimentari e di qualità. Un'azienda basata sulla **tradizione** e sulla famiglia; sul rispetto per il lavoro e per i **valori etici**.

Un sogno concreto che **profuma** di sano in cui il mondo agroalimentare riscopre il **territorio**, la fatica dei campi e delle varie fasi delle filiere di trasformazione e conservazione per poter **offrire** e garantire alla ristorazione e al mondo Ho.Re.Ca. solo e sempre **eccellenze**.



OROBICA ACADEMY
ECCELLENZE PER LA CUCINA



ORO4FOOD
Eat differently





OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE

VIA DELLA CASTRINA, 1 • LOCALITÀ PASSERERA
24060 CHIUDUNO (BG) ITALY
TEL: +39 035 8361299 • FAX: +39 035 4427906
info@orobicafood.com • www.orobicafood.com



Pasticceria Cortinovis a Ranica (Bg)



Pasticceria Galleria Iginio Massari a Torino



Pasticceria Sebastiano Caridi a Bologna



Roberto Rinaldini a Milano Linate

Se la qualità della pasticceria a firma AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) è fondamentale e imprescindibile, è il saper essere innovativi, pragmatici e sperimentatori a fare la differenza sul mercato

PASTICCERIE AMPI

NUOVE APERTURE TRA RESTYLING E BRAND IMAGE

Il mondo della pasticceria è sempre più dinamico e in fermento, non solo nell'offerta dei prodotti e nella stagionalità di alcune collezioni dolci, ma come per la moda o la ristorazione, anche nella location dove sono consumati o offerte le creazioni dolci il design conta sempre di più. Dallo studio degli spazi a quello della comunicazione interna allo store, dalla progettazione del laboratorio all'installazione di ogni attrezzatura, dietro alla decisione di rinnovare gli spazi o progettarne di nuovi c'è molto lavoro.

Macchinari e attrezzature del laboratorio sono per lo più in acciaio; banchi e vetrine, siano queste a pozzetto o a isola, sono studiati a regola d'arte e spesso realizzati ad hoc. Tecnologia e design sono impiegati in ugual misura, con considerazioni anche di ergonomia e flussi di lavoro, essendo il laboratorio il cuore del lavoro non solo del pasticcere AMPI ma anche dei suoi aiuti e assistenti, un team di lavoro che in alcuni casi supera la dozzina di persone.

I colori e la loro influenza sulla creatività sono impiegati per caratterizzare il laboratorio in cui passa la maggior parte della giornata il Maestro AMPI, mentre il modo in cui presentare il prodotto di pasticceria al pubblico è parte fondamentale della sua esperienza di consumo e segue altre logiche. Chi vuole riprodurre un ambiente familiare, accogliente e un'atmosfera coinvolgente nei colori del verde acqua; chi intende dare una impronta più moderna, con specchi retroilluminati, dettagli oro, volte a soffitto stondate che avvolgono il cliente al tavolo; altri ancora preferiscono la forza dei colori fluo, il fucsia e il nero attraverso una rivisitazione moderna di

elementi pop eleganti. Anche l'illuminazione è impiegata in questo senso: luci puntuali per il retro banco sui dolci che vengono valorizzati come gioielli, lampade decorative per illuminare i tavoli, luce diffusa per vetrine e corridoi. Dal design del locale traspare molta della personalità del Maestro che "abita" quel luogo.

Tra i passaggi fondamentali e più critici in una nuova pasticceria c'è senza dubbio la selezione del locale: la città e la sua "ricettività" dolce, il posizionamento e la visibilità del locale, le abitudini dei clienti. Giancarlo Cortinovis ha confermato la sua città (Bergamo) come sede della sua rinnovata pasticceria; Iginio Massari ha scelto Torino, adiacente alla centralissima piazza San Carlo, per la sua "Galleria Iginio Massari"; Sebastiano Caridi si è innamorato del Palazzo delle Esposizioni di Bologna ("volete mettere mangiare un mignon straordinario davanti a un Fontana?"); e Roberto Rinaldini ha aperto allo spazio arrivi dell'aeroporto di Linate una location perfetta per ogni viaggiatore.



I nuovi negozi dei Maestri AMPI

Pasticceria Cortinovis: in via Marconi 109 a Ranica (Bg), inaugurata il 29 settembre dopo tre mesi di forte restyling del locale e del laboratorio.

Pasticceria Galleria Iginio Massari: in piazza CLN 232 a Torino, un locale su due piani, con 70 posti a sedere, inaugurato il 28 ottobre, dal concept innovativo.

Pasticceria Sebastiano Caridi: dal 24 ottobre a Palazzo Fava, in via Manzoni 2 a Bologna, un nuovo locale per un progetto che lega arte e food.

Roberto Rinaldini: dal 27 ottobre agli arrivi dell'aeroporto di Milano Linate il Maestro riminese firma il suo settimo punto vendita, un corner di 120 mq.

Oltre al design del locale, spesso il progetto coinvolge anche il re-branding con logo e marchio rivisitati affinché siano coerenti con il nuovo concetto estetico. Nel caso del Maestro dei Maestri, il logo ne è risultato ringiovanito e più moderno, «perché Torino - spiega **Iginio Massari** - è capitale di gusto, eleganza e ricercatezza».

Nell'ottica dell'apertura del nuovo locale, anche l'immagine, o "brand image", subisce un restyling, non solo il logo, ma anche l'immagine coordinata, con la produzione di set grafici per accompagnare e distinguere le linee di prodotto come caffetteria, torte da cerimonia, dolci da prima colazione, cioccolateria, gelateria, produzione salata, catering, ecc., con nuove confezioni, scatole per i dolci da viaggio e confezioni per i grandi lievitati. Un logo e due colori a volte non bastano per realizzare una forte immagine che rappresenti la propria attività. Il brand spesso ha bisogno di elementi di supporto per poter rimanere impresso nelle menti dei propri consumatori, che su questo tema sono sempre più esigenti. cod 63526



UN ACCADEMICO AL MESE

Sebastiano Caridi

Classe 1988, calabrese, faentino d'adozione, è figlio d'arte ed è proprio a suo padre Paolo - noto pasticcere di Reggio Calabria - che il giovane Maestro AMPI deve l'amore per questo mestiere. Dopo il diploma all'istituto alberghiero di Villa San Giovanni si trasferisce a Brescia per studiare nella rinomata scuola di cucina e pasticceria Cast Alimenti. Terminati gli studi, lavora a Brescia per quattro anni in un importante laboratorio di cioccolateria facendo la gavetta nella lavorazione del cioccolato, fino ad essere promosso capo produzione. Questa esperienza lo forma moltissimo e nasce la sua attuale passione per la pralineria che è la lavorazione dove più si realizza, creando il giusto equilibrio tra spezie, aromi e cacao per deliziare il palato con sapori unici ed equilibrati. Si trasferisce infine a Faenza dove lavora in una storica pasticceria della città.
Sebastiano partecipa ad alcuni concorsi di pasticceria: nel 2007 vince la Sesta Rassegna del dolce reggino, è secondo classificato al concorso internazionale Bartolomeo Scappi, terzo al concorso Eurochocolate a Perugia e nel 2010 finalista al Concorso Icam di Rimini. Collabora alla pubblicazione di due libri di pasticceria, "L'evoluzione del Cioccolato" del Maestro Eliseo Tonti e "Nuovi Classici Cakes" del Maestro Stefano Laghi. Nel 2015 vince il reality di RaiDue "Il più grande pasticceria d'Italia". Nel 2016 inaugura a Faenza, la città in cui vive con moglie e due figli, la sua "Pasticceria Sebastiano Caridi" in Corso Saffi.

PANETTONE

DAL CLASSICO ALLE VARIANTI LIQUOROSE

di ***Piera Genta***

Tradizionale, al cioccolato, farcito, rivisitato o firmato, purché artigianale. Nonostante lo sforzo di destagionalizzarlo, il panettone rimane il dolce della tradizione natalizia ed il suo consumo - secondo i dati della Camera di Commercio di Milano, forniti dall'Osservatorio del Sigep - ha pesato nel 2018 per oltre un terzo degli incassi del periodo, un decimo di tutto l'anno.

Nonostante il tentativo di destagionalizzazione, il panettone rimane ancora tipicamente natalizio, tra manifestazioni dedicate, rivisitazioni e abbinamenti più o meno originali. Se infatti il classico è ancora il più ricercato, di varianti per gusto, forma o packaging sono piene le pasticcerie di tutta Italia

Ma quale panettone sceglieremo? E quali saranno le novità? Con alcuni protagonisti del settore siamo andati a scoprire le tendenze per questo 2019/2020. L'interesse del consumatore finale, secondo gli organizzatori della Fiera nazionale del Panettone e Pandoro (con due appuntamenti a Milano dal 16 al 17 novembre e a Roma dal 23 al 24 novembre), da qualche anno si rivolge alla ricerca della qualità, alla raffinatezza del gusto, all'utilizzo di prodotti di territorio, come il bergamotto, il limone di Cosenza, le albicocche del Vesuvio. In molti casi poi il packaging diventa motivo di scelta.

Il panettone nella sua versione artigianale, secondo un decreto ministeriale del 2005 e conseguenti modifiche del 2017, deve essere prodotto senza additivi e conservanti, senza scorciatoie produttive e con l'utilizzo del lievito naturale. A questo proposito Re Panettone, manifestazione che si presenta a Napoli dal 23 al 24 novembre e a Milano dal 30 novembre all'1 dicembre, ha lanciato la Certificazione Re Panettone: una garanzia estesa tutto l'anno ai lievitati che recano il bollo di certificazione con ologramma anticontraffazione.

Il panettone classico occupa per tutti il posto d'onore. Tra le tante voci dolci, quella di Andrea Tortora, classe 1986, che ha aperto un suo laboratorio nel basso Garda, tra le vigne del Groppello. Andrea si dedica esclusivamente del tradizionale seguendo la sua filosofia di



"sottrazione": ridotta percentuale di zucchero con l'utilizzo di farine riposate, ogni ingrediente trova il giusto equilibrio nel sapore e nel profumo, come quello del lievito madre. Per rendere contemporaneo il suo "classico" utilizza un moderno sistema di distribuzione, solo online, e le sue confezioni sono firmate da Gio Pastori, un giovane illustratore che Forbes ha inserito tra i 30 giovani under 30 più influenti d'Europa.

Al secondo posto il panettone al cioccolato, utilizzato sia come glassatura che come ingrediente. Fabrizio Galla, allievo del maestro Iginio Massari, nel 2007 vincitore a Lione della coppa del mondo, nella sua pasticceria alle porte di Torino abbina il cioccolato fondente con le pere. Altri artigiani utilizzano il cioccolato fondente in gocce al posto dei canditi oppure con il caffè, le noci, la cannella, le pesche, gli amaretti, le albicocche, lo zenzero. Quello bianco si sposa invece con i frutti di bosco.

Arriviamo poi alle fantasiose varianti: ci sono quelle che prendono in prestito le farciture dei dolci della tradizione come il pan babà al rum, il panettone strudel con cannella, uvetta, pinoli e mele. Oppure le speziate: la pasticceria Filippi nel Vicentino propone un GranSpeziale agli aromi dell'Oriente, l'impasto spolverato con anice stellato della Cina, pepe indiano e cannella, il tutto arrichito da uva passa e zenzero candito.

Intriganti quelli liquorosi. Il pastry chef Luca Zucchini dell'AtelieReale di Gian Piero Vivalda realizza, in edizione limitata di soli mille pezzi, un panettone al Passito di Pantelleria Donnafugata con uvetta, che viene presentato in confezioni gioiello, realizzate da Giorgio Rocco nei colori marrone, oro e bronzo - le sfumature della stagione autunno/inverno. Ma troviamo anche quello con la grappa, il Vermouth, il Moscato.

Come ultima tendenza i panettoni gastronomici con ingredienti di territorio. Un'idea innovativa è quella del Maestro Giuseppe Piffaretti di Mendrisio, al centro della Coppa del mondo del panettone. Una linea di panettone da passeggio, di dimensione ridotte e di forma rettangolare. Tre le varianti. La prima caratterizzata dall'abbinamento di bacche di Cranberry con cioccolato Ruby. La seconda è quella a base di uva sultanina marinata in grappa artigianale e accompagnata da marron glacé. La terza a base di albicocche candite con l'aggiunta di cubetti di marzapane. cod 63635





Francesco Pogni con il presidente di Abi Professional, Ernesto Molteni

FRANCESCO POGNI
BARMAN, NON PER MODA

"I have a dream" diceva Martin Luther King nel 1963. Non era ancora nato **Francesco Pogni**, ma sicuramente quella frase lo ha ispirato. Il suo sogno era diventare barman e aprire un locale tutto suo. Si iscrive così all'Alberghiero di Biella, che dovrà purtroppo abbandonare a causa di gravi problemi familiari. Inizia a lavorare in officina, ma a mancargli è il contatto con le persone, così si attiva per lavorare il fine settimana. Comincia in un pub vicino a casa, per farsi le ossa.

Arriva il momento per Francesco di realizzare il suo sogno iniziale e aprire un suo locale: il Walhalla Cocktail Bar di Biella, che quest'anno ha raggiunto i 13 anni di attività. Ma Francesco non si accontenta, si rimbocca le maniche per migliorare le sue conoscenze da barman. Inizia corsi di formazione, seminari e workshop, viaggia, conosce prodotti, tecniche di miscelazione e colleghi uniti dalla passione per il mestiere.

Tra le ultime esperienze c'è la convention formativa di Abi Professional in Sardegna, nelle favolose cantine Su Entu a Sanluri. Francesco allora era appena entrato a far parte dell'associazione, conosceva già dei grandi professionisti, soprattutto quelli della Valle d'Aosta. Con la sua storia, Francesco ha dimostrato che avere un sogno significa non avere paura di aprire il cassetto nel quale lo si conserva, ma lasciarsi trasportare e «credere in questo lavoro, crearsi una professione, farlo con semplicità, senza mai perdere di vista l'obiettivo». «Negli ultimi anni il nostro settore è stato messo in risalto da nuove tecniche, prodotti, figure professionali. Ci presentiamo al pubblico in modi nuovi, con abbigliamenti e look vintage, aggressivi, a volte anche un po' bizzarri». È una scelta, ma questo non deve distrarre dalle vere qualità, «l'educazione, l'umiltà, la professionalità e l'amore per questo lavoro».

Sono tanti i progetti che Francesco ha in mente per contribuire a migliorare la sua associazione, primo fra tutti, «far sì che i giovani si innamorino sempre di più di questo splendido lavoro».

cod 63651

La vie en rose

Francesco ha presentato questa ricetta alla Skyway Competition del 2018, la competizione fra barman fatta direttamente sui ghiacciai del Monte Bianco.

Ingredienti: 40 ml di vodka Grey Goose, 20 ml di Genepy Blanc, 10 ml di Maraschino, 10 ml di sciroppo di rosa, 60 ml di succo di pompelmo rosa, pepe rosa in grani

Tecnica: mixing & double strain



IL COMMENTO

Operatori, aggiornatevi!



di ***Roberto Vitali***

Menu engineering, controllo di gestione, food cost, standardizzazione dei processi, web e social media marketing: no, non è una mia dimostrazione di sapienza e dimestichezza con la lingua inglese. È semplicemente un elenco di temi cruciali per una moderna impresa ristorativa. E ancora: innovazioni di prodotto e attrezzature per velocizzare la produzione e diminuire gli sprechi, visual merchandising, analisi dei trend del mercato e gestione del personale.
Sono i temi di una lodevole iniziativa che fa capo alla Fipe Business School e che, con lo slogan "Riempi il tuo locale", ha compiuto un tour di sessioni in diverse città.
Da queste poche righe voglio lanciare ancora una volta agli amici gestori di pubblici esercizi l'invito ad accogliere ogni più piccola possibilità di offerta formativa di cui vengono a conoscenza a livello locale, regionale o nazionale. L'aggiornamento e la professionalità fanno la differenza tra il successo o meno di un locale. Non c'è tempo da perdere, perché il futuro dell'Italia - come sostengo da anni - è nel turismo e nell'accoglienza. Siamo il più vario, interessante Paese del mondo, un concentrato di storia, arte, cultura, enogastronomia, paesaggio. Questa è la nostra ricchezza. Il settore dell'accoglienza deve essere all'altezza delle esigenze di una clientela internazionale. cod 63532



CONOSCERE LA DATA DI SCADENZA PER RIDURRE GLI SPRECHI

È necessario fare chiarezza su data di scadenza o termine minimo di conservazione, diciture spesso utilizzate sugli alimenti, ma che possono trarre in inganno il consumatore



di ***Francesca Totò***
Tencologo alimentare

Un recente studio della Commissione europea ha stimato che fino al 10% degli 88 milioni di tonnellate di rifiuti di origine alimentare generati ogni anno nell'Unione europea è da attribuire alle date di scadenza/Tmc.

Le principali categorie di alimenti che finiscono in maggiore quantità nella spazzatura, favorendo quindi lo spreco alimentare, sono frutta e verdura, prodotti da forno, carne (compreso pesce e pollame) e prodotti lattiero-caseari. Troppo spesso, infatti, ci capi-

ta di buttare alimenti confezionati e mai aperti poiché siamo indotti in confusione dalla data di scadenza. Ma allora com'è possibile combattere lo spreco alimentare, riuscendo così anche a fare un po' di economia domestica? Sicuramente è essenziale fare chiarezza circa le diverse diciture, riportate in etichetta, che possiamo riscontrare sulle confezioni dei diversi prodotti alimentari acquistati.

Sono proprio le espressioni "data di scadenza" e "termine minimo di conservazione (Tmc)" che inducono in inganno il consumatore, la cui attenzione viene focalizzata in gran parte dalla data riportata sulla confezione ed il suo avvicinarsi fa presupporre un pericolo più o meno imminente per la sua salute. Il "termine minimo di conservazione" (Tmc) è la data fino alla quale, in adeguate condizioni di conservazione, il prodotto conserva le sue proprietà intrinseche. Il Tmc deve essere espresso con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro il" se nella data vengono riportati giorno, mese e anno, l'alimento in sé avrà un periodo di conservazione inferiore a tre mesi. Il Tmc può essere espresso anche con l'espressione "da consumarsi preferibilmente entro fine" seguito da mese e anno nel caso in cui il prodotto risulterà mantenere le sue qualità nutrizionali, sensoriali (fragranza, profumo, gradevolezza al palato ecc.) e la sicurezza di consumo per un periodo di tempo compreso tra i 3 e i 18 mesi; oppure seguito dalla sola indicazione dell'anno, se il prodotto si manterrà inalterato e sicuro oltre i 18 mesi dalla sua data di produzione.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

(TMC) è la data fino alla quale, in adeguate condizioni di conservazione, il prodotto conserva le sue proprietà intrinseche

Superato il Tmc è ancora possibile consumare in tutta sicurezza l'alimento, sebbene sia doveroso puntualizzare che tanto più ci si allontana dalla data di superamento del Tmc, tanto più lo stesso andrà progressivamente a perdere le sue proprietà nutrizionali e qualità sensoriali. Il Tmc possiamo riscontrarlo nei sostituti del pane (es. crackers, pan bauletto, etc.), aceto e bevande alcoliche, pasta secca, legumi, tonno in scatola ecc.

La "data di scadenza", invece, è quella data entro la quale il prodotto deve essere consumato e viene indicata con la formula "da consumarsi entro", alla quale seguirà l'indicazione della data oppure dove sarà possibile trovarla nell'etichetta.

Tale data riporta in ordine giorno, mese ed anno entro cui sarà possibile consumare l'alimento. La data di scadenza è possibile riscontrarla prevalentemente nei prodotti freschi altamente deperibili come latte e alcuni formaggi freschi (es. ricotta, stracchino ecc.), yogurt, uova, pasta fresca ripiena...

Per ridurre gli sprechi è fondamentale prestare attenzione alle diverse tipologie di diciture Tmc/Data di scadenza, ma è anche indispensabile conservare in maniera idonea il prodotto acquistato favorendo così il mantenimento delle sue caratteristiche tipiche. cod 63044



CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

Per informazioni: www.tecnologialimentari.it



Lo slancio internazionale della Scuola di alta cucina e pasticceria Ifse è davvero inarrestabile e per fine 2019 è previsto, ancora una volta, l'ampliamento della rete internazionale del prestigioso istituto

IFSE
NUOVA SCUOLA IN BRASILE

Ifse ad oggi vanta già due sedi in Italia, 12 uffici di rappresentanza nel mondo e 13 università partner, ma si sono di recente aperti e concretizzati i dialoghi per ingrandire in maniera netta questo network internazionale che la contraddistingue come leader della scuola di cucina e pasticceria italiana in ambito internazionale.

Tra i progetti ad oggi già consolidati vi è quello legato al Brasile iniziato lo scorso agosto, quando il direttore Raffaele Trovato è volato in loco per la gestione di una consulenza. La direttrice del progetto, Sarah Rocha, ha scelto Ifse quale ente d'eccellenza in riferimento alla prossima apertura di Mercado de Origem, un nuovo spazio di 14mila mq completamente ecosostenibili, con oltre 400 negozi, che supera il classico centro commerciale e diventa luogo polifunzionale dedicato ad acquisti, buon cibo, gastronomia, cultura e tempo libero, con la presenza anche di una scuola di gastronomia, inserito in un'area di affluenza di più di 6 milioni di persone nella regione con il maggior Pil di Belo Horizonte.

Il coinvolgimento di Ifse riguarda principalmente il supporto legato proprio all'introduzione dello spazio scuola, che prenderà il nome di "Escola Internacional de Gastronomia - Ori-



gem by Ifse". Una partnership fortemente voluta dagli investitori per il prestigio che accompagna Ifse, ma soprattutto per il know-how e le competenze che può offrire per la realizzazione del progetto. Guida e ideatore del Mercado de Origem è Elias Tergilene, socio di Fondazione Doimo, un gruppo italiano con sede anche in Brasile di cui Tergilene è presidente, che ha creduto fortemente nel progetto e ha scelto quindi di dare anche un'impronta italiana nonostante l'obiettivo primario della forte valorizzazione dei prodotti locali.

Il primo punto è in apertura a Belo Horizonte, a seguire vi saranno altre aperture su San Paolo, Rio de Janeiro, Manaus, Bahia e Distrito Federal. L'incontro di agosto ha già visto la formalizzazione ufficiale dell'accordo di collaborazione alla presenza del Console italiano a Belo Horizonte Dario Savarese, del presidente della Camera di commercio italiana Valentino Rizzioli e della direttrice dell'Associazione internazionale delle abilità imprenditoriali Silvana Rizzioli. cod 63529



Dario Savarese, Raffaele Trovato, Silvana Rizzioli e Valentino Rizzioli



Gli studenti filippini

Attività didattica a pieno regime

In istituto, nella sede di Piobesi Torinese (To), proseguono con successo le attività formative: dalla ripresa corsi dopo la breve pausa estiva, sono già svariati i percorsi formativi che hanno preso il via. Ifse è stata lieta di ospitare per la seconda volta i ragazzi dell'università partner di Manila (Filippine), carichi di entusiasmo e con tanta voglia di apprendere la vera cucina italiana.

Durante la loro permanenza in Ifse i ragazzi hanno anche scoperto più da vicino alcune eccellenze italiane grazie alle visite didattiche in programma, in particolare quella presso un caseificio di produzione del Parmigiano Reggiano, presso Acetaia Malpighi, al Training Centre Lavazza e alle cantine Contratto.

In partenza il Corso di specializzazione per stranieri, composto da professionisti e ristoratori con studenti provenienti da Russia, Lettonia, Taiwan, Bahrein e Trinidad e Tobago, per una full immersion nella cucina italiana tradizionale e sulle nuove tecniche per formare veri ambasciatori della cucina italiana.

Non dimentichiamo poi i tanti studenti italiani che stanno frequentando il Corso superiore di cucina italiana e il Corso di scienze e tecnologie della pasticceria, i percorsi formativi professionali completi dedicati alla cucina e alla pasticceria italiana. I corsi vedono anche la presenza di ragazzi stranieri provenienti da Corea, Messico e Russia. Si prospetta una chiusura anno davvero ricca di soddisfazioni e novità a carattere nazionale e internazionale. Per il 2020 il team Ifse sta già lavorando a nuovi importanti eventi.



GLUTEN FREE CLASS
FORMAZIONE CON DR. SCHÄR

Nell'ambito della ristorazione senza glutine, è ripartito a fine ottobre Gluten Free Class, progetto formativo organizzato da Dr. Schär Foodservice nelle scuole alberghiere d'Italia, dedicato ai professionisti di domani

In Italia sono stati diagnosticati circa 200mila celiaci e sono sempre di più i ristoranti e gli altri canali dell'Horeca che intendono rispondere a un bisogno non ancora pienamente soddisfatto, inserendo nei propri menu piatti senza glutine. Dal 2009 la divisione Foodservice di Dr. Schär, azienda leader nel senza glutine, affianca i professionisti dell'Horeca non limitandosi solamente alla fornitura di prodotti gluten free di alta qualità, ma offrendo anche servizi di consulenza e attività di formazione.



Carlo Le Rose

Il progetto Gluten Free Class riguarda le nuove proposte gastronomiche che nascono dall'unione di teoria e pratica, senza dimenticare l'importanza di una corretta conservazione, lavorazione e somministrazione dei prodotti senza glutine. Ad accompagnare gli studenti alla scoperta dei profumi del Mediterraneo è lo chef **Carlo Le Rose**, diplomato al Corso di chef professionista dell'Accademia italiana chef nel 2015. «Credo che la cosa più importante - afferma - sia la costante ricerca del miglioramento: è importante trovare sempre nuove ispirazioni per creare ricette inedite, anche per il senza glutine, ed è importante che i ragazzi percepiscano questo tipo di cucina non come un limite, ma anzi come una grande opportunità». Obiettivo comune a quello dichiarato da sempre da Dr. Schär Foodservice: dare la possibilità ai ristoratori di sperimentare in sicurezza l'offerta gluten free e andare incontro alle esigenze dei consumatori, qualunque siano i bisogni specifici.

I primi appuntamenti di questa seconda fase sono stati il 22 ottobre a Lamezia Terme (Cz) presso l'Istituto professionale Luigi Einaudi, il 23 ottobre a Napoli presso l'Istituto Isabella D'Este Caracciolo e il 24 ottobre a Catania presso l'Ipsseoa Karol Wojtyla.

Le ricette elaborate dallo chef Carlo Le Rose durante il tour saranno disponibili sul sito Dr. Schär Foodservice (**www.drschaer-foodservice.com/it-it**) dove è già possibile trovare le ricette realizzate tra marzo e maggio durante il primo ciclo di appuntamenti di Gluten Free Class nelle scuole del Nord e Centro Italia (Jesolo, Colle Val d'Elsa, Como, Teramo). cod 63347







La scuola di Molino Grassi ha l'obiettivo di valorizzare la qualità delle materie prime. È rivolta a chi desidera approfondire temi specialistici legati al mondo della farina e dell'arte bianca

L'ARTE DELL'IMPASTO SI APPRENDE CON IMPEGNO E AGGIORNAMENTO

"I Percorsi del Molino" continua a offrire agli operatori diverse opportunità di formazione. Il 9 e il 10 ottobre scorsi, per esempio, si è tenuta una due giorni di notevole interesse. Aula gremita per la presenza dei maestri dell'arte bianca **Gabriele Bonci** e **Cristian Zaghini**, coordinati da **Carlo Di Cristo**. Oggetto del seminario le tecniche di impasti diretti e indiretti applicati alla pizza nelle sue diverse declinazioni, con focus sulla gestione del banco e l'allestimento di una mise en place in base alla stagionalità.

Sono stati realizzati impasti diretti per pizza in teglia alla romana con 50% di farina Multicereali e 50% di Einkorn, prodotti della linea bio QB di Molino Grassi. Si è passati quindi alla realizzazione di impasti rigenerati con padellino a vapore sempre con le farine QB e semi tostati misti, al fine di servire pizze gourmet farcite con misticanza, burrata e salsiccia al finocchietto. Di grande interesse, sempre con i semi tostati, la una pizza ripiena con carne, cavolo viola e mozzarella affumicata: una creativa pizza hamburger.

Dalla due giorni è emerso il valore della contaminazione, differenze di texture lavorando con impasti diretti, con le Bighe, creando fermenti solidi e liquidi, impasti lavorati con il lievito madre naturale come il San Francisco, cavallo di battaglia di Gabriele Bonci. Un'occasione per osservare le diverse declinazioni degli impasti su prodotti come la pizza in teglia, alla pala e in padellino con impasti caldi. Metodi differenti, ma che se lavorati con criterio consentono di ottenere grandi prodotti. Contaminazioni anche a livello di farine, con l'utilizzo di referenze di alta gamma come Tipo 1 Bio macinata a pietra, linea Pizza H12, H16 e H24.

«È importante formarsi, aggiornarsi e studiare», hanno dichiarato all'unisono Bonci, Zaghini e Di Cristo. Un confronto molto interessante tra metodi e impostazioni di lavoro. A beneficio dei numerosi professionisti presenti in aula.

cod 63446

Per informazioni: **www.molinograssi.it**



Carlo Di Cristo, Cristian Zaghini, Nicola Ascani, Gabriele Bonci e il suo aiutante Andrei George

Debic

L'Originale si migliora



Ricetta migliorata



Tempo di rappresa velocizzato



Migliora la ricetta, la resa, il tempo.

La panna da cucina Culinaire Original, con la ricetta migliorata, permette di essere più veloce mantenendo in cucina gli stessi straordinari risultati di sempre.

- Maggiore velocità di rappresa
- Rimane sempre stabile
- Non coagula e non si separa
- Maggiore cremosità e consistenza

Culinaire Original non smette mai di migliorarsi, come te.

Visita www.debic.it e lasciati ispirare.

DRGCOMUNICAZIONE.IT



IL LIMONCELLO PREMIUM SYRAMUSA ESALTA I DESSERT DI ALESSANDRO PITTORI

Pregiato e di alta qualità, il limoncello Syramusa incanta tutti i palati grazie all'antichissima ricetta della tradizione siciliana a cui si ispira. Perfetto anche come ingrediente in cucina e pasticceria



Sono gli oltre 900 grammi di scorze di limone di Siracusa Igp per litro a dare struttura e un profumo unico a Syramusa, che al naso regala un sofisticato aroma di limone, al palato sentori di agrumi freschi esaltati da una delicata nota alcolica.

Cremoso al Syramusa, fichi d'india e biscotto alla mandorla d'Avola

Ingredienti: 8 rossi d'uovo, 240 g zucchero, 1 l panna fresca, 250 ml Syramusa, 300 g cioccolato bianco
Preparazione: unire i rossi d'uovo con lo zucchero, mischiare bene e aggiungere il cioccolato bianco tritato. Nel frattempo, scaldare la panna con il Syramusa e versare nel composto precedente. Sistemare in abbattitore fino ad ottenere una consistenza cremosa.

A fare la vera differenza è proprio l'indicazione geografica protetta riservata al "Femminello", varietà di limone rifiorente più volte l'anno, raccolta esclusivamente a mano, che si distingue per l'elevata resa in succo e la qualità pregiata degli oli essenziali.

Il limoncello "Premium Selection" di casa Stock ha già conquistato diverse giurie di esperti: medaglia d'oro come miglior liquore alla frutta Italiano ai World Liqueur Awards 2019, premi riconosciuti a livello mondiale che si pongono come obiettivo quello di selezionare e premiare i migliori Spirits provenienti da tutto il mondo; argento nel "design" agli scorsi World Liqueur Awards 2018 grazie alla sua bottiglia elegante e ricercata, ispirata alle forme classiche delle anfore elleniche e arricchita dai colori delle maioliche siciliane; vincitore poi di una stella d'oro per il "gusto superiore" assegnata dall'International Taste & Quality Institute di Bruxelles in seguito alla degustazione dell'Association de la sommellerie internationale.

Come ingrediente in cocktail ricercati e in abbinamento ai cibi, Syramusa sa stupire e conquistare. Lo scorso ottobre infatti ha debuttato in cucina durante la campagna agrumicola del Limone di Siracusa Igp e la fine della

Semifreddo al Syramusa e liquirizia

Ingredienti - *Per la meringa*: 100 ml acqua, 500 g zucchero semolato, 250 g albume, buccia di 3 limoni, 30 ml di Syramusa, 500 ml panna semimontata
Per la gelatina: 1 l sciroppo, 250 ml Syramusa, 7 g gelatina Elastic
Per la salsa alla liquirizia: 8 rossi d'uovo, 240 g zucchero, 1 l latte, 10 g liquirizia pura

Preparazione: in una planetaria montare gli albumi. Nel frattempo, sul fuoco, unire lo zucchero con l'acqua e il Syramusa e portare a 121°C. Unire il composto ai bianchi d'uovo. Appena raffreddata la meringa, aggiungere la panna semi montata e aromatizzata con la buccia di limone. Inserire il composto in stampi e abbattere a -18°C. Per lo sciroppo unire l'acqua, lo zucchero semolato e il Syramusa in una pentola e, a fuoco basso, portare il composto a una riduzione di 1/3, quindi aggiungere la gelatina. Trasferire in una placca e posizionare nuovamente in abbattitore fino ad ottenere una gelatina morbida ma consistente. Per la salsa di liquirizia unire tutti gli ingredienti a freddo in una busta sottovuoto e cuocere a 85°C per 12-14 minuti. Al termine, immergere il sacchetto in acqua e ghiaccio.

vendemmia delle Strade dei Vini della Val di Noto. Durante una cena al Ristorante Ostaria di Siracusa, ha potuto esprimere le proprie particolarità organolettiche come ingrediente e in abbinamento ai piatti di tradizione siciliana dello chef Alessandro Pittori.

Il maestro ha sperimentato Syramusa all'interno di due proposte di dessert: il "Semifreddo al Syramusa e liquirizia", scegliendo di accostare due sapori apparentemente lontani ma capaci di sprigionare una freschezza unica al palato, e il "Cremoso al Syramusa, fichi d'india e biscotto alla mandorla d'Avola", esaltando le doti di Syramusa sia nella realizzazione della crema che nell'aromatizzazione del cioccolato bianco. L'assaggio di entrambi i dessert è stato accompagnato da un Syramusa servito al bicchiere. Un'esplosione inaspettata di profumi e sapori capaci di celebrare la Sicilia in tutta la sua grandiosità. cod 63629



PENTOLE STAUB

LE MODE PASSANO, LA QUALITÀ RESTA

Dalla Francia alla Cina, dagli Stati Uniti al Giappone, sono presenti nelle cucine più titolate. Le hanno scelte, tra gli altri, Paul Bocuse, ma anche Hiroyuki Hiramatsu, Laurent Tourondel, Stefan Stiller



Le pentole Staub sono un marchio di riferimento internazionale. Passano le mode, ma alcune attrezzature attraversano da decenni il mondo della gastronomia proponendo al mercato forme che si adattano alle epoche e alle esigenze professionali. Le pentole Staub (coquette, casseruole, tegami, gratella, paellera, cozziera) non sono semplici strumenti di lavoro, ma complementi d'arredo per la tavola. Oltre ad essere funzionali, sono belle da vedere, di colore nero opaco, misteriose e accattivanti come le ricette dei grandi maestri di cucina. L'azienda è stata fondata nel 1974 da Francis Staub in Alsazia francese, regione nota per la sua raffinata gastronomia, dove produce tutti i suoi articoli in ghisa smaltata. Dal giugno 2008 Staub fa parte del gruppo tedesco Zwilling, specializzato nella coltelleria e negli utensili da cucina di alta gamma.

La ghisa smaltata è compatibile con tutti i piani di cottura, compresi quelli a induzione. «In questo caso - spiega **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite di Ros - si deve iniziare la cottura scaldando a un terzo della potenza per i primi 5 minuti, per poi passare alla potenza desiderata. La funzione "booster" va utilizzata con cautela. Ancora. Dovendo spostare una pentola su un piano di cottura a induzione oppure in vetro-ceramica, nel caso ci fosse sale o altro tra la base della pentola e il piano, è consigliabile evitare di farla scivolare. Le pentole Staub possono essere utilizzate anche in forno, a esclusione, naturalmente, di quelle con manico in legno».

La celebre cocotte Staub, la pentola in ghisa per la cottura a fuoco lento, è realizzata con un processo produttivo di fusione e colata in uno stampo unico di sabbia pressata. La ghisa, va ricordato, è il materiale più indicato per mantenere i cibi morbidi e succosi. A sua protezione viene applicato, a oltre 800°C, uno smalto coprente e in aggiunta uno colorante vetrificato. È igienico e resistente agli sbalzi termici e alle alte temperature. Doppio smalto anche per la finitura interna. In questo caso lo smalto nero opaco è stato studiato sia per ottenere i migliori risultati nel brasare, arrostire e caramellare sia per garantire un'elevata resistenza ai graffi e alle temperature elevate.



Ivan Pierinelli

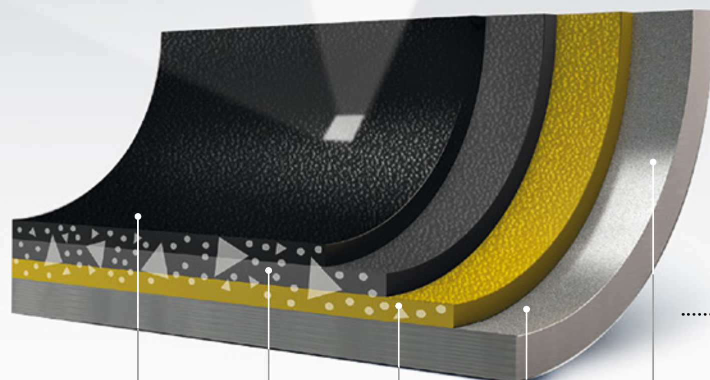
«I manici - ricorda Pierinelli - sono stati studiati per garantire una presa sicura, mentre il coperchio chiude ermeticamente la cocotte grazie al peso elevato. In questo modo l'acqua evaporata con la cottura resta nella pentola con tutti gli aromi degli ingredienti e si riversa sugli alimenti grazie alla presenza di semisfere distribuite sulla superficie. Un ciclo di vapore continuo che consente a quanto è in cottura di rimanere tenero e succoso, senza bruciarsi». cod 63333

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



SHARK SKIN
RIVOLUZIONE IN CUCINA

Pentole Agnelli e Fasa hanno presentato alla 41ª edizione di Host l'innovativa collezione di pentole in alluminio antiaderenti ad alte prestazioni, prodotte con una speciale struttura a strati



Il nuovo rivestimento Shark Skin nel dettaglio



Host, l'appuntamento che nel mondo Horeca è un vero e proprio sinonimo di innovazione, quest'anno ha visto protagoniste Pentole Agnelli e Fasa con la nuova collezione Shark Skin, con cui le aziende che fanno capo alla famiglia Agnelli rivoluzionano la "cook experience", lanciando un messaggio di forte impatto nel mondo dell'antiaderente: "Genetic Mutation".

L'arte della cucina è il risultato di una ricerca costante e meticolosa e le pentole del Gruppo Agnelli, curate in ogni minimo dettaglio, dalla manicatura allo spessore - fondamentale per una omogenea distribuzione del calore - sono state studiate per





offrire prodotti di eccellenza in grado di esaltare la materia prima cucinata, così come l'estro e la creatività di chi le usa.

L'ultima nata, la "Shark Skin Horeca", è la nuova linea di padelle che le aziende bergamasche dedicano allo chef professionista. In alluminio antiaderente applicato a spruzzo (come su tutte le pentole firmate Agnelli e Fasa), la padella Shark Skin Horeca si avvale di una tecnologia nuovissima e innovativa che preserva la sua funzione antiaderente nel tempo, oltre a migliorarla rendendola veramente unica. È il risultato dell'intenso lavoro di ricerca, test e sviluppo di Agnelli Cooking Lab. Un team di ingegneri con l'ausilio di alcuni chef, infatti, ha realizzato un rivestimento unico - Shark Skin appunto, marchio brevettato dall'azienda bergamasca - grazie ad un polimero caratterizzato da una particolare resistenza alle alte temperature, ottima resistenza meccanica e chimica, oltre che eccellenti proprietà antiaderenti.

> «Da adesso in avanti niente in cucina sarà più come prima»
>
> Angelo Agnelli

Le padelle Shark Skin Horeca sono prodotte con una speciale struttura a strati, ad alte prestazioni, con uno spessore antiaderente maggiorato del 300% rispetto al normale antiaderente professionale. Shark Skin Horeca supera ogni frontiera di tutti gli antiaderenti in commercio, e dall'antiaderente passa all'ultra antiaderente. «Da adesso in avanti niente in cucina sarà più come prima», commenta **Angelo Agnelli**, "deus ex machina" della storica azienda di famiglia.

Shark Skin Horeca è uno strumento di cottura poliedrico, si adatta infatti a diverse tecniche grazie alle sue straordinarie caratteristiche che la rendono unica e tecnologicamente avanzata.

Due sono le versioni: per piani cottura a fiamma e per piani cottura a induzione. Le misure vanno da 20 cm di diametro fino a 40 cm. Le aziende del Gruppo Agnelli, con l'innovativa Padella Shark Skin, si conferma fiore all'occhiello per la produzione di strumenti di cottura made in Italy di qualità, al passo coi tempi.

cod 63636

Pentole Agnelli
via Madonna 20
24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it



IL GELATO FRESCO
SERVITO APPENA MANTECATO

Gelato Live Show è la nuova linea di mantecatori firmata Staff Ice System, pensata per tutti quei locali il cui intento è realizzare il gelato artigianale eliminando la presenza di un laboratorio produttivo in loco

L'altissima qualità dei componenti e la grande versatilità rendono Gelato Live Show uno strumento unico in grado di offrire infinite possibilità. È ideato per produrre, esporre, conservare e servire il gelato, direttamente dal mantecatore al palato dei clienti.

L'intero processo, che consta di 5 programmi di mantecazione e conservazione, è caratterizzato da una semplicità unica, potendo essere realizzato da qualsiasi dipendente, anche non specializzato, lavorando in maniera automatica con parametri già preimpostati o in alternativa manualmente.

Un numero infinito di utilizzi per una varietà enorme di vantaggi: un'equazione vincente che ha reso Gelato Live Show un prodotto al top per la sua versatilità.

È in grado di realizzare un numero pressoché illimitato di miscele, grazie al perfetto connubio tra elettronica di base e inverter. È possibile conservare alimenti diversi quali sorbetti, granite e gelati. In particolare per il gelato è possibile impostare temperature diverse garantendo così una corretta spatolabilità senza dover modificare la ricetta.

Staff Ice System ha progettato Gelato Live Show con l'obiettivo non solo di garantire la qualità del prodotto finale, ma dedicando ampio spazio anche alla creazione di un prodotto



GLS4



6 motivi per ampliare il tuo business con GLS

1 800 cm² di visibilità per vasca, per un gelato che attira l'attenzione

2 6 litri di gelato artigianale per vasca, per soddisfare tutti i clienti

3 Texture eterna: GLS è così potente da mantenere la consistenza e la struttura della tua ricetta per tutto il tempo che serve

4 Implementa una gelateria artigianale in qualsiasi tipo di locale

5 Non necessita di personale specializzato

6 Il tutto è disponibile con un investimento contenuto

amico dell'ambiente. Assicurando performance e affidabilità uniche nel loro genere, Gelato Live Show è la soluzione ideale per ogni locale che voglia trasmettere al cliente l'emozione di gustarsi un gelato fresco appena mantecato.

Vantaggi

- Velocità agitatore variabile e controllo temperatura durante la produzione e la conservazione per ottenere la perfetta struttura del gelato
- Dinamicità nelle operazioni, con possibilità di variare consistenza del prodotto finito
- Memorizzare i nuovi parametri per cicli consecutivi

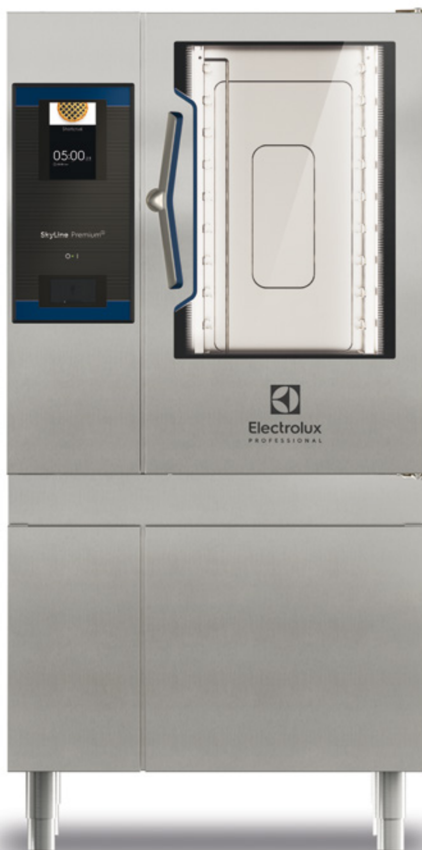
Le potenzialità di GLS in breve

- Ricette personalizzabili per ottenere la corretta consistenza, densità, spatolabilità
- Ricarico miscela dinamico con la macchina in produzione
- Possibilità di modificare la velocità dell'agitatore, ottenendo gelati con overrun diversi

Caratteristiche tecniche

- Funzionamento indipendente di ciascuna vasca con un comando e un compressore dedicato per ogni cilindro
- Agitatore con lama raschiante in polietilene (PE) a lunga durata
- Completa integrazione fra inverter ed elettronica
- Inverter con rampa di accelerazione agitatore per protezione della trasmissione da qualsiasi sforzo meccanico
- Trasmissione diretta con riduttori lubrificati a vita per ridurre vibrazioni e oscillazioni ed evitare slittamenti, regolazioni e sostituzioni di cinghie
- Pulsante di sbrinamento vasca per facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore
- Display multilingue da 2,5 pollici con indicazioni visive alfanumeriche o grafiche dello stato di avanzamento del ciclo
- Velocità agitatore variabile per lavorare gelati con differenti strutture (variatore di velocità agitatore con elevate performance)
- Segnalazioni anomalie acustiche e visive
- Raffreddamento ad aria, ad acqua o misto; su richiesta l'unità condensatrice può essere remota. cod 63569

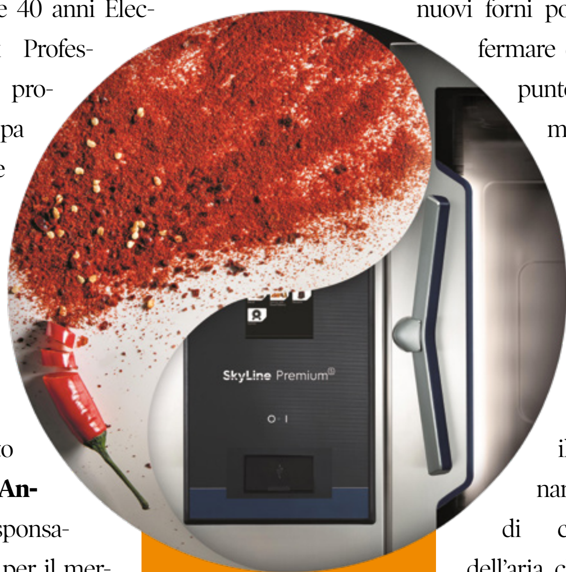
Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com



Nel 1977 Electrolux Professional rivoluzionò il mercato con l'introduzione del primo Forno Combi. Oggi, con la nuova gamma SkyLine, si appresta a definire nuovi standard per la cucina

FORNI SKYLINE
NUOVI ORIZZONTI IN CUCINA

Da oltre 40 anni Electrolux Professional progetta e sviluppa forni dalle alte prestazioni, super intuivi ed efficienti. Perché scegliere oggi un forno SkyLine? «Nel progettare questo forno - spiega **Andrea Grandi**, responsabile Cook&Chill per il mercato Italia di Electrolux Professional - siamo partiti dalle esigenze dell'utente finale. Abbiamo chiesto ad un target group di descriverci il loro forno ideale e in risposta ai loro desideri è nato il forno SkyLine. Tra le varie specifiche c'era la necessità di poter contare su un forno affidabile anche nei momenti di lavoro intenso. Il forno SkyLine è stato progettato per funzionare anche in presenza di eventuali anomalie, consigliando l'operatore su come portare a termine le cotture senza interruzioni».



«Con una punta d'orgoglio, con questi nuovi forni possiamo affermare di essere il punto di riferimento del mercato».

Andrea Grandi

«Un'altra richiesta - prosegue Grandi - era quella di avere uniformità di cottura. Con una punta d'orgoglio, con questi nuovi forni possiamo affermare di essere il punto di riferimento del mercato. Questo è possibile grazie alla tecnologia OptiFlow, il rivoluzionario sistema di circolazione dell'aria che garantisce una distribuzione uniforme del calore e una temperatura costante all'interno della camera. Questo ci permette di ottenere risultati sempre perfetti sia in gastronomia che in pasticceria e panetteria».

Electrolux Professional ha poi voluto sviluppare una tecnologia nuova che garantisce una maggiore flessibilità nella pianificazione del lavoro e una migliore gestione: è SkyDuo, un binomio perfetto che con un semplice click sincronizza il forno e lo mette in comunicazione diretta con l'abbattitore SkyLine, con il quale condivide lo stesso linguaggio e la stessa interfaccia touch, semplice e intuitiva.

«Sempre in tema di ottimizzazione dei flussi di lavoro e riduzione dei costi di gestione - aggiunge Grandi - abbiamo inserito una serie di funzioni aggiuntive che vanno al di là dei cicli di cottura. Mi riferisco, ad esempio, al Plan-n-Save: una volta definito il menu, il forno, basandosi sull'intelligenza artificiale, ti suggerisce la migliore sequenza di cottura da seguire. C'è poi MyPlanner: il pannello touch screen diventa come l'agenda di uno smartphone dove puoi pianificare la giornata lavorativa. È possibile, inoltre, personalizzare la homepage del pannello di controllo (SkyHub) con le funzioni e i cicli di cottura maggiormente utilizzati».

Insomma, oggi non si parla più di forni o abbattitori, ma di sistemi di lavoro completi che rendono il business più semplice e profittevole. cod 63488

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
professional.electrolux.it





FORNACE DAL 1890

LE NOVITÀ FIRMATE VALORIANI

Alla fiera Host a Milano, da anni uno degli eventi imperdibili per il settore hospitality, nonché l'occasione perfetta per le più importanti aziende al mondo per presentare le proprie innovazioni, Refrattari Valoriani ha presentato ai rivenditori storici, oltre che a tutti i nuovi visitatori, le principali novità messe a punto dall'azienda, oltre ai prodotti che ormai da decenni sono utilizzati con soddisfazione da migliaia di pizzaioli in tutto il mondo.

In linea con le tendenze mondiali sempre più green, con una crescente attenzione verso l'ecologia e le emissioni zero, anche Valoriani ha cercato di dare il suo contributo progettando la sua prima **Pizza Bici**. Il progetto vede l'ormai rodato forno Baby nella misura interna di 75 cm da 3 pizze con bruciatore a gas, installato su una bici modificata ad hoc.

Il modello **Valoriani Verace** è da anni il prodotto di punta dell'azienda Valoriani per quanto riguarda la pizza Napoletana. È stato ideato un restyling per questo forno, che rispecchia anche dal punto di vista estetico le tipiche caratteristiche degli antichi forni Napoletani. Le principali modifiche riguardano la tradizionale forma cupola Napoletana, uscita centrale dei fumi e mensola maggiorata. Chiaramente sempre possibile la personalizzazione con mosaico, e dotato del sistema di ricircolo di calore (RHS).

Anche in questo caso si tratta di un'aggiunta di varianti di opzione sul forno professionale su carrello trainabile già in commercio da anni. La cupola è infatti realizzabile anche in vetroresina con colore personalizzabile. È inoltre in cantiere la produzione del **Trailer Valoriani** anche con aggiunta di bruciatore a gas.

> L'innovativa ed ecologica Pizza Bici, il modello Verace in versione rivisitata e il modello Trailer in vetroresina con colore personalizzabile sono le principali novità presentate da Refrattari Valoriani a Host

Valoriani è l'unica azienda la mondo a produrre internamente i refrattari del forno sia della volta che del suolo. Nata nel 1890, vanta oltre un secolo di esperienza e ha sempre guardato avanti e puntato sull'innovazione. cod 63574

Refrattari Valoriani
via Caselli alla Fornace 213 - 50066
Reggello (Fi) - Tel 055 868069
www.valoriani.it

MARSURET
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
VALDOBBIADENE
VITICOLTORI DI COLLINA
1936
MARSURET
Extra Dry
PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
IL SOLLER

Viticoltori di collina



Preziosi e sparsi sono i vigneti che la famiglia Marsuret si trasmette di generazione in generazione, coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e la composizione dei terreni ogni singolo vigneto esprime caratteristiche e particolarità straordinarie che insieme contribuiscono alla grande qualità dei vini Marsuret.

marsuret.it



Linea in metallo



Linea trasparente



Linea in bianco

Darbo offre una vasta gamma di eleganti espositori specifici per la prima colazione. La loro funzionalità e bellezza, abbinate a quantità di merce assolutamente realistiche, sono pensate per esaltare al massimo il vantaggio per l'albergatore

LA GIORNATA IN HOTEL INIZIA AL MEGLIO

Molto spesso la prima colazione è l'unico pasto che gli ospiti consumano in hotel. Per questo è importantissimo servirla nel modo migliore, così da lasciare un'impressione di professionalità e competenza.

Linea in bianco

Gli eleganti espositori in bianco di casa Darbo saranno una vera e propria delizia per gli occhi sul tavolo delle colazioni a buffet. Il colore bianco pregiato dell'espositore si abbina perfettamente ai servizi in ceramica del buffet creando così un'immagine armoniosa. Con l'impiego di una base, i piedistalli in bianco possono essere ampliati in modo facile e veloce, ottenendo così una variante su più gradini. Alcuni espositori in bianco sono anche dotati di cartellini indicanti le varietà di prodotti esposti in tre lingue.

Linea trasparente

Oltre alla linea pregiata di espositori in bianco, nel suo ampio assortimento, Darbo include anche sostegni neutri, in materiale trasparente. Questi espositori sono perfetti per qualsiasi tipo di buffet di prima colazione e assecondano una disposizione del buffet fatta con criterio. Ma non sarà solo il suo semplice design a conquistarvi. La superficie dell'espositore permette un facile lavaggio, il che farà felici non solo gli ospiti ma soprattutto i vostri collaboratori. Le varianti degli espositori su più gradini sono l'ideale per strutture che desiderano offrire ai loro ospiti un buffet di prima colazione particolarmente vario. Anche nella linea trasparente sono disponibili alcuni espositori con cartellini indicanti le varietà di prodotti esposti in tre lingue.

Linea in metallo

Due varianti in metallo per mini vasetti Darbo da 28 g e vaschette monoporzione da 14 o 25 g completano l'offerta di espositori di casa Darbo. Entrambi questi espositori in metallo sembrano fatti apposta per essere disposti direttamente sui tavoli da colazione o per il servizio in camera. cod 63293

Distribuito da: **Loacker Spa**
39054 Auna di Sotto/Renon
(Bz) - Tel 0471 344000
info@loacker.com
b2b.darbo.at/it



BERGAMO

CITTÀ CREATIVA UNESCO
FORMAGGI SIMBOLO DELLA GASTRONOMIA



La città orobica è stata iscritta nella lista delle Città creative, 246 in tutto il mondo. Il Progetto Forme ha dato una spinta decisiva, grazie anche ai World Cheese Awards. Premiata anche Biella, entrata nel Patrimonio dell'umanità per l'arte popolare e l'artigianato

Bergamo è Città Creativa Unesco per la gastronomia: lo ha decretato il board del Patrimonio Mondiale che ha diramato la lista delle 66 città entrate nella lista delle Città Creative del pianeta, riconosciute come "laboratori di idee e pratiche innovative", capaci di costruire "un contributo tangibile al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile attraverso pensieri e azioni innovativi". È il secondo importante riconoscimento che Bergamo riceve dall'Unesco, dopo quello delle Mura che cingono Città Alta, inserite nel 2017 nella lista del Patrimonio Mondiale insieme alle fortificazioni veneziane di altre cinque città. Cruciale l'evento Forme organizzato recentemente a Bergamo insieme ai World Cheese Awards.

«Questo riconoscimento è per noi motivo di grande soddisfazione - ha commentato il sindaco di Bergamo **Giorgio Gori** - Bergamo entra oggi nella rete delle 246 Città Creative del mondo grazie al valore della produzione casearia del suo territorio montano, con i suoi 30 formaggi tradizionali, di cui 9 Dop e 3 presidi SlowFood. Nel nostro Paese esistono 50 formaggi Dop, Bergamo da sola ne vanta quasi un quinto: nessuna provincia in Europa può vantare un record simile, ma soprattutto nessun altro territorio italiano vanta un "saper fare" come quello bergamasco nell'arte casearia. Questa candidatura è nata intorno all'idea di un'alleanza tra il capoluogo e le sue valli, negli ultimi decenni in sofferenza a causa dello







spopolamento; la città si candida ad essere la grande vetrina di un'eccellenza bergamasca con l'obiettivo di valorizzare la produzione casearia delle valli e di contribuire così alla sostenibilità economica del settore, fondamentale anche per la conservazione del paesaggio. Oggi Bergamo e le sue valli vincono insieme. Un grande grazie a tutti gli enti che hanno sostenuto il processo di candidatura».

La produzione dei formaggi orobici ha le sue radici nella tradizione dei bergamini, gli antichi allevatori basati nelle montagne bergamasche, che attraverso la transumanza hanno diffuso tecniche e conoscenze in tutta la Pianura Padana, e a cui quindi si deve la nascita e lo sviluppo dell'industria casearia italiana, tra le più prestigiose del mondo.

«Questi formaggi - aveva detto Gori a Parigi, presentando la candidatura di Bergamo - sono un simbolo del nostro territorio, nel quale pratiche tradizionali, accompagnate dall'abilità di stringere relazioni commerciali, hanno consentito di proteggere la bellezza dei luoghi, rendendoli un modello di sostenibilità».

«Questo riconoscimento - ha sottolineato **Francesco Maroni**, dell'Associazione San Matteo Le tre Signorie - è davvero importante per la nostra Associazione che da sempre lavora perché la sapienza dell'arte casearia della Cheese Valley venga riconosciuta a livello internazionale. Ora inizia il lavoro per far sì che i territori si uniscano in un progetto comune di valorizzazione del proprio patrimonio gastronomico legato alle Cheese Valleys».

cod 63634

Unesco in Italia, le città creative

Bologna - musica
Fabriano - artigianato e arte popolare
Roma - cinema
Parma - gastronomia
Torino - design
Milano - letteratura
Pesaro - musica
Carrara - artigianato e arte popolare
Alba - gastronomia
Bergamo - gastronomia *(new entry)*
Biella - artigianato tessile *(new entry)*





Boom di presenze a Bergamo per la 4ª edizione della manifestazione che ha trasformato il capoluogo orobico in uno spettacolo del formaggio a 360° tra incontri, workshop, mostre, degustazioni e convegni

FORME 2019

OLTRE 50MILA VISITATORI

ITALIA SECONDA AI WORLD CHEESE AWARDS

Forme ha conquistato più di 50mila visitatori tra la Fiera di Bergamo, Città Alta e lo Spazio Fase per FuoriForme. Durante i giorni della kermesse, dal 17 al 20 ottobre, gli appuntamenti con il gusto sono stati presi d'assalto: al Cheese Festival in fiera tutto esaurito nei Cheese Lab firmati Onaf e nei Cheese Tour, i viaggi all'interno del ring alla scoperta dei formaggi in competizione ai World Cheese Awards; migliaia le visite al Cheese Market per degustare e acquistare le eccellenze casearie internazionali. 20 le tonnellate di formaggi venduti e 6 quelle offerte in assaggio, a cui si aggiungono quelle del villaggio delle Cheese Valleys in Città Alta con i Formaggi Prìncipi delle Orobie e di FuoriForme allo Spazio Fase, che portano il totale a circa 35mila chili di formaggio venduto e degustato.

In Città Alta molto apprezzata la mostra mercato The Cheese Valleys, con le eccellenze casearie delle province di Bergamo, Lecco e Sondrio, e l'esposizione "And the winner is..." con i 32 formaggi vincitori dei Wca delle passate edizioni con un ospite d'eccezione, il Montébore, il formaggio amato da Leonardo da Vinci.

Il lusinghiero bilancio di quest'anno è dato anche dalla grande affluenza di buyer e operatori specializzati, circa 2.500, che hanno partecipato a B2Cheese, il primo appuntamento interamente dedicato ai professionisti del settore lattiero-caseario, con più di 40 nazionalità presenti tra cui Giappone, Canada, Brasile e Australia. Tra gli espositori, aziende di tutta Italia, produttori, stagionatori, distributori, imprese specializzate in tecnologia e logistica, unite dall'obiettivo comune di fare sistema e creare business.

Alle attività espositive e di business si è anche aggiunto "Formaggi d'aMARE", il contest organizzato da Orobica Pesca con il supporto di Italia a Tavola, che ha premiato Beppe Cereda del ristorante Cucina Cereda di Ponte San Pietro (Bg) per aver saputo creare il miglior connubio tra pesce e formaggio (cod 63410).



Bergamo è stata inoltre il palcoscenico dei World Cheese Awards, la prestigiosa competizione mondiale che ha visto sfidarsi per la prima volta in Italia il meglio dell'arte caseria internazionale. Al rush finale a pari merito con 100 punti due grandi formaggi si sono contesi il titolo di campione del mondo: lo statunitense Blue Cheese Rouge River Blue del caseificio Rouge Creamery e l'italiano Parmigiano Reggiano 24 mesi della Latteria Sociale Santo Stefano di Basilicagoiano (Pr). Nigel Barden, presidente della giuria, ha incoronato alla fine l'erborinato biologico statunitense. cod 63485

di ***Alberto Lupini***



FORME RILANCIA I FORMAGGI

Un'opportunità per il turismo

Brucia ancora il podio perso da un Parmigiano Reggiano a favore di un erborinato statunitense, solo perché il regolamento vieta i pari merito. E i commenti sui social parlano non a caso di una beffa visto che a vincere il World Cheese Awards 2019 è stato un formaggio del Paese che ha messo i dazi sui nostri Dop e punta a promuovere i suoi "super tarocchi". Sta di fatto che il Blue Cheese americano ha vinto per la scelta finale a tavolino del presidente della giuria, il britannico Nigel Barden, della Bbc. Sottolineiamo non casualmente la nazionalità, perché la composizione della giuria (260 persone) era internazionale e già il fatto che un formaggio italiano abbia avuto un voto di 100/100 è di per sé un successo straordinario, visto che in genere i nostri prodotti non sono mai riusciti a raggiungere il podio, non certo per mancanza di qualità, ma per la poca conoscenza che c'è in giro per il mondo dei formaggi.

E la controprova la si ha nella classifica dei migliori 84 (i SuperGold) sugli oltre 3.800 formaggi in gara (845 quelli italiani): il Paese più premiato con 21 denominazioni è la Gran Bretagna, poi la Spagna con 18 e l'Italia con 16. E nella parte più alta della classifica (i primi 16 posti), è sempre la Gran Bretagna prima con 4 denominazioni, seguita da Svizzera e Italia con 3. Per assurdo che possa sembrare, è forse l'incredibile varietà di aromi e gusti delle nostre forme che in qualche modo ci penalizza. Siamo troppo ricchi di varietà mentre le giurie sono di formazione troppo anglosassone.

Diciamo questo non già per sciovinismo lattiero-caseario, ma solo per rimarcare come i piazzamenti italiani siano assolutamente di rilievo, a conferma di come il nostro comparto potrebbe fare molto di più se meglio promosso nel mondo, anche nelle sue componenti meno note. E un merito va all'organizzazione di Forme, che è riuscita a fare di Bergamo per alcuni giorni la capitale mondiale dei formaggi. E ciò non casualmente visto che per il territorio orobico, con le sue 9 Dop (un record europeo), il formaggio è una bandiera e da qui è nata l'idea di candidare Bergamo a Città creativa per la gastronomia Unesco che ha come cuore proprio il formaggio.

Certo affrontare questi discorsi oggi è un po' difficile, stante la crisi che si prospetta per le esportazioni su alcuni mercati. Pensiamo ai dazi americani in vigore o a quello che potrebbe succedere con la Brexit ancora in bilico. I formaggi sono una componente fondamentale della nostra cultura e della nostra produzione agroalimentare. E soprattutto coinvolgono tutta l'Italia, a partire dalle denominazioni più particolari. Le 50 Dop italiane sono un valore assoluto che dobbiamo saper valorizzare a partire dalla ristorazione di qualità che con timidezza, forse, ma anche determinazione, ha cominciato ad avvicinarsi a questo mondo per anni un po' dimenticato e relegato a qualche carrello dei formaggi qua e là lungo la Penisola. Ora è tempo di puntare a fare anche dei formaggi un biglietto da visita della nostra ospitalità e del nostro turismo. Siamo certi che i ristoratori più attenti sapranno cogliere questa opportunità, facendone anche uno strumento per dare più forza alla sala nella presentazione e promozione di piatti o di singole varietà.

Il settore lattiero caseario italiano esce rigenerato dai quattro giorni bergamaschi. La convinzione è che i latticini possano attirare turisti anche dall'estero

Anche il riuscito concorso di cucina per promuovere l'abbinamento col pesce (Formaggi d'aMARE) ne è stata una controprova. I latticini sono una carta che si può giocare con più sicurezza. cod 63421



GRANA PADANO DOP

MAIN SPONSOR DI FORME 2019

A Bergamo, terra di produzione di Grana Padano Dop, il Consorzio di tutela si è distinto tra i protagonisti di Forme e dei World Cheese Awards in veste di main sponsor. Con 4.932.996 forme prodotte nel 2018 e 3.916.358 da gennaio a settembre 2019, il Grana Padano si conferma il formaggio Dop più consumato nel mondo con ben 1.938.328 forme destinate lo scorso anno all'export.

«Questa leadership è il frutto di un impegno costante nella valorizzazione e nella promozione del prodotto, come nella ricerca per migliorare la qualità, a partire dalla materia prima, il benessere animale e la sostenibilità ambientale dell'intera filiera», spiega **Nicola Cesare Baldrighi**, presidente del Consorzio di tutela.

«L'attenzione alle persone ed alla loro serenità è da sempre il forte motivo di orgoglio che lega tutti quanti lavorano ogni giorno nel mondo del Grana Padano», sottolinea il direttore generale del Consorzio, **Stefano Berni**. «Perciò anche a Forme abbiamo ricordato ai consumatori quanto sia importante per noi garantire loro un alimento buono, sicuro e certificato, grazie a una filiera caratterizzata da controlli costanti e piena tracciabilità. Una delle mission del nostro Consorzio è diffondere questa cultura che promuove benessere e qualità».

Tra degustazioni e incontri, il Consorzio del Grana Padano Dop ha consolidato il proprio ruolo di primo piano alla manifestazione che ha trasformato Bergamo nella Capitale europea dei formaggi

Alla manifestazione bergamasca il Consorzio non si è presentato con uno stand dedicato: una scelta strategica, in quanto numerose e capillari sono state le occasioni per far conoscere e apprezzare le stagionature di Grana Padano Dop, a cominciare dai laboratori sensoriali, che hanno alternato una degustazione verticale e una orizzontale. Un'altra opportunità per apprezzare il Grana Padano Dop è stata offerta nello stand di Regione Lombardia con una degustazione in collaborazione con esperti Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio). «La cultura dell'arte casearia ha un sapore meraviglioso - conclude Berni - e noi vogliamo dimostrarlo anche in eventi internazionali come Forme e i World Cheese Awards, consapevoli della responsabilità che ci deriva dal lavorare il 23% del latte italiano e impegnati per portare tutto il settore a competere con successo nel mondo». cod 63481







SOFFICE E AROMATICO

IL CARPEGNA DOP HA UN GUSTO UNICO

Il Prosciutto di Carpegna è un prosciutto crudo stagionato a Denominazione di origine protetta (Dop) che si ottiene dalla lavorazione delle cosce fresche di suini italiani della nobile razza Suino Pesante Padano

L'unico stabilimento di stagionatura del crudo Dop è situato a Carpegna (Pu), nelle Marche. Siamo nel Montefeltro, precisamente all'interno del Parco Naturale del Sasso Simone e Simoncello. Carpegna si trova a 750 metri sul livello del mare e si considera già prima montagna. Grazie alla particolare geografia che lo caratterizza (un'area quasi incontaminata), il paese si fregia della bandiera trasparente per l'aria salubre. La produzione del 2018 si è attestata sui 119.275 pezzi e quella del 2019 è in linea con l'anno precedente. La capacità massima dello stabilimento è pari a 150mila pezzi l'anno.

Per approfondire la conoscenza di questo pregiato salume abbiamo intervistato **Alberto Beretta**, presidente del Consorzio di tutela del Prosciutto di Carpegna Dop.

Questo prodotto prende il nome dal piccolo comune di Carpegna: quanta incidenza hanno il territorio, il clima e le tradizioni nel Prosciutto stesso?

Il territorio ha un legame indissolubile con il prodotto. L'aria salmastra del vicino mar Adriatico, che dista meno di un'ora di strada, si unisce alle correnti resinose delle colline del Montefeltro. Il parco naturale è anche la cerreta più grande d'Europa. Il clima è secco e l'aria frizzante, tipica della montagna, ma profuma di mare.

Il Carpegna Dop è conosciuto e apprezzato anche all'estero? In che quantità viene esportato?

L'export è estremamente potenziale. Nell'estate del 2018 il Prosciutto di Carpegna ha debuttato negli Usa e sta conquistando i migliori gourmet e ristoranti oltreoceano. Ad oggi il mercato estero rappresenta il 7%, in crescita di 2 punti rispetto al 2017/18.



La fase della stuccatura



Alberto Beretta

Quali sono le caratteristiche peculiari del Prosciutto di Carpegna Dop?

Pur inserendosi nel panorama dei crudi dolci, il Carpegna si distingue per l'aromaticità e la sofficità, già percepibili anche dai palati meno avvezzi ad un assaggio comparato. Le note profumate sono il risultato del microclima unico in cui asciuga e del mix segreto di spezie rigorosamente tradizionali con cui viene stuccato nella fase di stagionatura. La sofficità è regalata dall'asciugatura a temperatura leggermente superiore che conferisce al Carpegna Dop, oltre a una morbidezza senza pari a qualsiasi stagionatura, anche il particolare colore rosa dalle note leggermente ambrate.

Come si svolge il processo di lavorazione?

Il Carpegna osserva un rigido disciplinare di produzione. L'età minima del suino per la lavorazione è di 10 mesi. Il peso delle cosce fresche rifilate (taglio corto) non deve essere inferiore a 12 kg. Entro le 24 ore dall'arrivo, le cosce fresche vengono sottoposte ad apposito massaggio e quindi alla salagione. Successivamente alla seconda salagione e alla stuccatura, il prodotto viene trasferito in ambienti di stagionatura dedicati. Inizia la fase calda, caratterizzata da temperature comprese tra 15 e 20°C e umidità relativa del 65-80%. Durante la stagionatura è consentita la ventilazione, l'esposizione alla luce e all'umidità naturale, tenuto conto dei fattori climatici presenti nel Comune di Carpegna. Il periodo di stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, non può essere inferiore ai 13 mesi compiuti. Non esistono sul mercato, ad oggi, Carpegna Dop con meno di 16 mesi.

La produzione tiene conto del principio dell'ecosostenibilità?

Assolutamente sì. Negli ultimi tre anni abbiamo investito parecchie risorse per ridurre i consumi energetici, sia di energia elettrica che di metano, ma soprattutto si sono ridotti sensibilmente i consumi di acqua. Recuperiamo tutto il sale esausto e abbiamo un rigido controllo sugli scarichi di lavorazione.

Il Prosciutto di Carpegna Dop si presta a molti utilizzi in cucina: non solo può essere servito in tavola, ma può anche essere utilizzato come ingrediente in tante ricette creative. Può farci alcuni esempi?

Fermo restando che per la sofficità senza pari e l'aromaticità il primo e migliore accompagnamento al Prosciutto di Carpegna rimane il pane sciapo di Urbino, abbiamo grandi esempi di abbinamenti, più o meno insoliti, che ne rispettano le proprietà organolettiche, esaltandole. Ben si accompagna al pesce. Il Carpegna tagliato sottile esalta un raffinato antipasto di capasanta con sesamo tostato su consommé di sedano rapa. Sempre utilizzato a freddo, su un risotto mantecato con pomodori alla brace il Carpegna può essere aggiunto a soffici fette alternate a ciuffi di spuma di mozzarella. Quando si ha a che fare con il Carpegna, l'ingrediente principale deve comunque rimanere il rispetto dell'equilibrio della materia prima. cod 63506

Instagram:
@consorzio_carpegna
Per informazioni:
https://bit.ly/2o3VlmL

PRODUZIONE DEL PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

Anno	2015	2016	2017	2018
Pezzi	87.171	92.130	97.009	119.275
Kg	1.221.615	1.286.717	1.345.165	1.657.918



«Golosaria ed Esplorando sono sinonimo di prodotti alimentari eccellenti per il mercato italiano. E l'eccellenza ha uno scopo preciso: quello di garantire qualità. La qualità non soltanto è un prodotto buono, ma è anche un buon prodotto per la salute delle persone. L'eccellenza alimentare, che sia cioccolato, prosciutto o carne, è fondamentale soprattutto perché ci fa bene».

Matteo Scibilia

IL CIBO CAMBIA, LA VOGLIA DI ECCELLENZA NO!

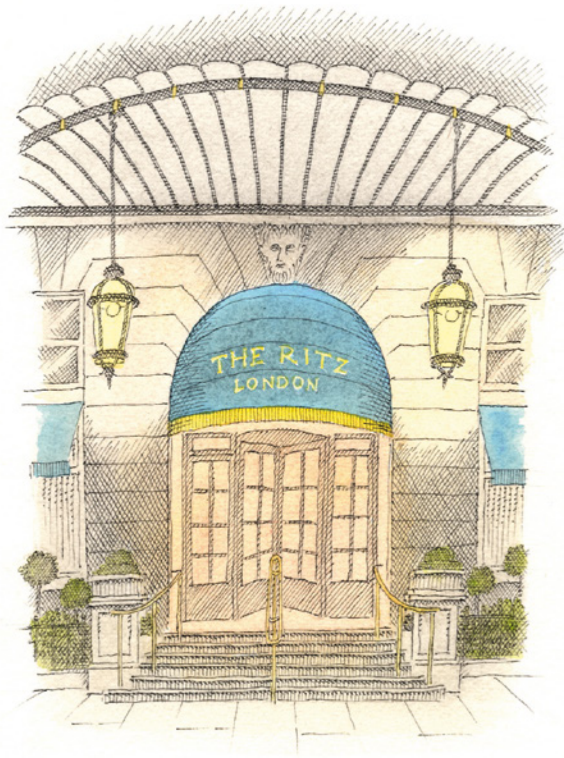


Tre giorni dedicati al cibo che ci cambia, tra degustazioni, eventi e soprattutto la scoperta di produttori e artigiani. Golosaria 2019 ha chiuso la 14ª edizione con il solito, crescente successo. E quest'anno a farne parte c'era anche Esplorando, brand emergente nato dall'idea di **Roberto Cortinovis** di comunicare cultura del cibo artigianale, sano, salubre e d'eccellenza. «Esplorando - ha sottolineato Cortinovis - è nata come idea di ricerca di eccellenze. Eccellenze di alcuni prodotti che mi hanno colpito particolarmente, come il caviale che arriva dalla Polonia o il Patanegra proveniente da allevamenti di maiali allo stato brado nutriti con le ghiande. Tutto questo mi ha spinto a cercare dei prodotti gourmet che potessero essere alla portata di tutti. Certo, la ricerca costa fatica e impegno, ma quando ti viene offerta un'opportunità come Golosaria la soddisfazione è davvero grandissima».

Tante le eccellenze presenti allo stand di Esplorando, tra le quali il cioccolato coltivato Noalya, il Patanegra di Consorcio de Jabugo, il caviale Antonius nelle due varietà Siberiano e Russo, le acciughe del Cantabrico Hoya. Centinaia i visitatori che si sono fermati a degustare i prodotti o a chiedere approfondimenti.

Tra i protagonisti dei live show c'erano Giordano Villa, docente di pasticceria del Capac di Milano, e Andrea Marzo, 2° posto ai Mondiali di pasticceria juniores. Entrambi i pastry chef hanno condotto gli eventi dedicati al cioccolato Noalya. Per gli eventi su caviale e Patanegra si sono alternati Robin Canali, personal chef, e Matteo Scibilia, chef patron dell'Osteria della Buona Condotta di Ornago (Mb), nonché responsabile scientifico di Italia a Tavola. cod 63665

Esplorando
via Paolo da Connobio 9 - 20122
Milano - Tel 327 7661999
www.esplorando.eu



The Ritz London

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, scelto dai migliori.

Laurent-Perrier
CUVÉE ROSÉ
CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
BRUT



MAISON FAMILIARE INDIPENDENTE

laurentperrierrose Fotografo: Iris Velghe / Illustrazione: Pierre Le-Tan





Riccardo Crescentini, Valentina La Porta e Salvatore La Porta

LE 5 STAGIONI
A FIANCO DEI CAMPIONI DELLA PIZZA

Agugiaro&Figna Molini ha partecipato alla 41ª edizione di Host, la più importante manifestazione internazionale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, un punto di riferimento per tutti gli operatori e professionisti del fuori casa.

L'azienda è stata protagonista con uno stand riservato alla sua linea di farine per il comparto pizzeria, Le 5 Stagioni. Particolare spazio è stato dato alle nuove referenze del Molino presentate quest'anno: La Biologica, la gamma di farine 100% biologiche provenienti soltanto da grani italiani, e La Napoletana Verde, la nuova farina di tipo "00" per impasti alla napoletana semplici, che insieme alla già affermata e conosciuta La Napoletana Rossa fa parte della gamma di farine La Napoletana.

In concomitanza con la manifestazione, il 21 e 22 ottobre negli spazi di Host si è tenuto il Campionato europeo della pizza, di cui Agugiaro&Figna è partner. L'evento, organizzato in collaborazione con la rivista Pizza e Pasta Italiana, ha visto protagonisti esperti pizzaioli provenienti da tutta Europa per sfidarsi a colpi di farina e ingredienti prelibati per vincere l'ambito titolo di miglior maestro pizzaiolo d'Europa. Una speciale giuria ha avuto il compito di valutare le pizze proposte e valutarle in base a gusto, presentazione, abbinamento dei sapori, cottura e competenza dei concorrenti.

Nella rosa dei concorrenti - più di 50 provenienti da Italia, Francia, Spagna, Svizzera e molti altri Paesi - si sono distinti Valentina La Porta e Salvatore La Porta della pizzeria "Al Posto Giusto" di Castelli Calepio (Bg), che si sono posizionati rispettivamente prima e secondo nella classifica finale. Medaglia di bronzo per Riccardo Crescentini della pizzeria "C'è Pizza e Pizza" di Venezia

cod 63668

Agugiaro&Figna Molini
Strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com

Finalmente un buon caffè!



caffè CAGLIARI

Ristorante

Per il tuo ristorante scegli Caffè Cagliari 10+



Non lasciare che i tuoi clienti escano con l'amaro in bocca.
Caffè Cagliari 10+ è il sistema porzionato che ti permette di offrire sempre un caffè perfetto, grazie alla qualità delle miscele Caffè Cagliari e all'esclusiva tecnologia Caffitaly System.

Preparati a ricevere i complimenti anche per il tuo caffè.



Scopri tutti i vantaggi del sistema Caffè Cagliari 10+
e la macchina più adatta al tuo locale.

www.caffecagliari.it/10piu





caffè CAGLIARI



OROBICA FOOD

ORO4SHOP

Gli articoli scelti per il punto vendita Oro4Shop soddisfano precisi criteri etici e qualitativi che l'azienda si impegna a perseguire. Tutti i prodotti sono realizzati da piccoli artigiani e aziende agricole, garantendo così prodotti eccellenti composti da ingredienti semplici, genuini e con un basso impatto ambientale. Tutte le prelibatezze sono assaggiate e testate in prima persona dal personale interno all'azienda, in maniera tale da poter valutare se il prodotto è idoneo ad essere annoverato tra le specialità alimentari in vendita nella "bottega del gusto" e poter fornire una spiegazione esaustiva al cliente.

Certo non è semplice muoversi in un mondo che, sempre più negli ultimi anni, grazie a tv, social e blogger, è diventato un campo di battaglia: si è alla ricerca di qualcosa di unico e di differente, qualcosa che ci faccia distinguere, perciò non è più sufficiente avere un'unica variante di un prodotto, ma bisogna continuare ad essere al passo con nuovi gusti e le continue richieste di clienti e food lovers che ogni giorno sono sempre più preparati ed esigenti. Inoltre, accanto a questa continua voglia di scoprire nuovi sapori, si sta ricercando e riscoprendo il piacere del cibo di una volta: un cibo sano senza presunzioni né artifici, ma con molto carattere.

È proprio per questo motivo e con questo intento che Oro4Shop si propone come luogo dove poter recuperare gusti, sapori e profumi che siano in grado di farci sentire a casa. cod 63205

L'impegno di Orobica Food di ricercare e selezionare prodotti di alta qualità ha portato alla creazione di Oro4Shop, un punto vendita che offre innumerevoli prodotti adatti alle più svariate esigenze del consumatore

UN ANGOLO DI PARADISO PER GLI AMANTI DEL BUON CIBO

Per il periodo natalizio l'azienda bergamasca attiva un servizio di regalistica che consiste nel realizzare cesti e confezioni contenti le più squisite bontà. Ogni creazione racchiude fragranze e sapori ricchi di gusto capaci di inebriare chi avrà la fortuna di ricevere uno di questi stuzzicanti e deliziosi regali. Personale preparato e cordiale è a disposizione per poter suggerire e illustrare il meglio per ogni esigenza, realizzare confezioni ad hoc e rispondere alle curiosità.

Oro4Shop si trova a Chiuduno (Bg), in via della Castrina 1, ed è aperto dal martedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30; il sabato dalle 8.30 alle 12.30.

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg)
Tel 035 8361299
www.orobicafood.com







DIVINE CREAZIONI

SCRIGNI AI FUNGHI PORCINI

La gamma premium di pasta ripiena Divine Creazioni si arricchisce di una nuova ricercata proposta, gli Scrigni ai funghi porcini. Si tratta della versione reloaded della "Divina n°21", ulteriormente affinata con una diversa tecnica di cottura a brasatura separata per ciascun ingrediente. Il profumo è ancora più intenso e il gusto esalta il sapore autentico del re dei funghi. Il tutto delicatamente avvolto da una sfoglia dorata, realizzata esclusivamente con semola di grano duro e uova di galline allevate a terra.

Già al primo assaggio avviene la magia: lo Scrigno dischiude la bontà e l'aroma caratteristici del porcino, che in questo prodotto rappresenta il 71% del ripieno, risultando assolutamente prevalente. A esaltarne il sapore unico, anche una delicata purea di patata e gli elementi tipici della trifolatura quali aglio, olio extravergine di oliva e prezzemolo, insaporiti da un po' di porro. Il mix di sapori dei nuovi Scrigni ai funghi porcini permette una grande versatilità nelle ricette, esprimendo creatività e raffinatezza senza uguali.

Come per tutti i prodotti Divine Creazioni, anche questa referenza vanta alcune caratteristiche peculiari: la sfoglia è preparata con una maggiore quantità di uova rispetto ai ravioli tradizionali, e ogni pezzo è diverso dall'altro, valore aggiunto di artigianalità che per Surgital è un elemento distintivo fondamentale.

Questa raffinata linea è la protagonista del tour dedicato alla ristorazione di altissima qualità MasterShow Divine Creazioni "La Pasta senza uguali", proposto da Surgital in collaborazione con Apci (Associazione professionale cuochi italiani). L'ultimo appuntamento della terza edizione sarà il 25 novembre al Borgo Condé Wine Resort a Forlì per la consueta Christmas Edition. Il format che ha contraddistinto questo ricchissimo ciclo formativo - ovvero l'abbinamento di pietanza, dessert e vino - è stato ospitato nelle più suggestive location europee. cod 63311

Surgital
via Bastia 16/1 - 48017 Lavezzola (Ra)
Tel 0545 80328
www.surgital.it

Con una sfoglia ricca di uova e un ripieno con il 71% di funghi porcini, i nuovi Scrigni hanno un gusto unico e irresistibile. La linea Divine Creazioni è inoltre protagonista del tour MasterShow "La Pasta senza uguali"



L’olio prodotto secondo il principio dell’alta qualità non può costare pochi euro. Bisogna trovare il modo di dimostrare e far capire che dietro quella bottiglia di olio extravergine c’è un enorme lavoro

EXTRAVERGINE DI QUALITÀ QUAL È IL GIUSTO PREZZO?



di ***Fausto Borella***

Ci siamo, ormai non possiamo più attendere. Tutti gli appassionati di agricoltura e quindi di olio di qualità vedranno in questi giorni, sui loro social, foto e video di produttori, frantoiani, opinion leader e amanti di questo nettare davanti a quella fontana metallica che si chiama separatore, da cui fuoriesce il tanto atteso olio extravergine.

I visi degli oliandoli sono tirati, stanchi e assonnati, spesso aspettano per ore che il loro nuovo raccolto produca qualcosa di buono, per loro e soprattutto per tutti i vecchi e nuovi acquirenti. Ma non perdono mai la speranza, la voglia di continuare nonostante le avversità, sia climatiche sia patogene. Quando l’olio è stato travasato in silos di acciaio inox, filtrato e lasciato riposare sotto gas inerte, inizia la fase più delicata: a quanto vendere l’olio? In questi giorni, tanti cari amici produttori mi chiedono lumi e consigli per capire a che prezzo può uscire il loro prodotto. Posto che l’olio sia corretto (per usare un termine caro agli enologi) e magari sia anche molto profumato e perfetto sotto l’aspetto organolettico, l’imbottigliamento diventa un passaggio fondamentale. Che si usi il vetro verde Uvag ad alta protezione o la latta a banda stagnata oppure il bag-in-box, bisogna convincere il consumatore che l’olio di qualità costa e non deve essere discriminato.

Spesso si ricorre a due fasce di prezzo: per i turisti stranieri che arrivano in villeggiatura una bottiglia da 500 ml viene venduta a 15-18 euro; e poi si crea una scontistica per gli amici e i locali. Dobbiamo trovare il modo di dimostrare e far capire che dietro quella bottiglia di olio c’è un enorme lavoro e che è un sacrosanto diritto dell’olivicoltore ottenere un giusto guadagno.

Loro, gli oltre 850mila olivicoltori sparsi nel nostro Stivale, sono depositari di una cultura antica di millenni, e se si stancano di perderci soldi, energie e tempo potrebbero da un momento all’altro abbandonare la barca, che sempre più si riempie di acqua. Ad un certo punto sarà troppo tardi per tornare indietro. Sarebbe una perdita incalcolabile, perché si aprirebbe una falla in cui entrerebbero oli di altri Paesi, di dubbia provenienza e di qualità assolutamente inferiore. Davvero vogliamo questo?

cod 63615

C’è una grande discriminazione tra un olio artigianale, che al produttore costa almeno 10-15 euro al litro, e un olio da primo prezzo che esce a 5-6 euro al litro sullo scaffale della Gdo. Lo abbiamo detto e ripetuto mille volte, l’olio non può costare pochi euro, e per avere un’alta qualità in termini di antiossidanti naturali, come i polifenoli e la vitamina E, deve essere prodotto in una certa maniera



NON SOLO BOLLICINE

SI FESTEGGIA ANCHE CON LA BIRRA

Quest'anno, oltre ai classici spumanti, si può scegliere di brindare diversamente. Che ci sia il "botto" o meno, le birre di Natale italiane sono come ogni anno pronte a regalare tante emozioni



di ***Giovanni Angelucci***

Sì, avete capito bene, si può brindare anche con la birra! Le birre speciali sono prodotte solo tra dicembre e gennaio. Le origini sono legate al Belgio ma ormai sono prodotte anche in Italia con uno stile tutto tricolore. Abbiamo chiesto qualcosa in più a **Carl Kins**, esperto belga, ex membro esecutivo nella European Beer Consumers Union dal 2009 al 2018, nonché giudice nelle competizioni mondiali più importanti.

Perché e come sono nate le birre natalizie?

Non è chiaro. Alcuni si riferiscono ai Vichinghi che da precursori hanno prodotto una bevanda "forte" verso la fine dell'anno, periodo chiamato "yul". In ogni caso le birre di Natale sono le discendenti di quelle invernali, cioè le birre più forti; poi alcuni abili birrai hanno deciso di "agganciarsi" alle festività natalizie e alle tradizioni cristiane, iniziando a definire il loro prodotto una "birra di Natale". Il Belgio sembra essere la culla di questa tipologia perché ci sono moltissime "X-Mas beer" in giro e perché dal 1995 va in scena il X-Mas Beer Fest a Essen, ma la sua patria non è unica. Sono per esempio più popolari in Scandinavia, in particolare la Danimarca con Carlsberg/Tuborg lanciò la sua birra ogni primo venerdì di novembre (Jule-Dag, J-Dag) attraverso feste e carrozze trainate da cavalli in tutto il Paese. Lì è una vera e propria festa nazionale, mentre in Belgio è qualcosa di speciale per ogni singolo birraio.

Dunque non possiamo parlare di unica tradizione belga perché esiste anche in Scandinavia, Gran Bretagna, Germania... Ma in Belgio?

La storia per il Belgio inizia davvero con Anthony Martin, importatore di Guinness e Bass Pale Ale in Belgio. Nel

1924 la compagnia crea la Gordon Scotch Ale. Negli anni '30 arriva la Gordon Christmas, una versione più forte della Scotch Ale. Questa è la prima birra di Natale del XX secolo per il Belgio. Il boom arrivò con Dobbel Palm (1947) che era considerata una birra festiva, leggermente più forte della normale Palm ma venduta allo stesso prezzo, un regalo al consumatore per le festività natalizie. Ebbe successo e rapidamente altri birrai seguirono le orme creando una X-Mas beer. Ormai, però, sempre più birrai stanno eliminando il nome "birra di Natale" a favore di "birra invernale", così da poterla vendere fino a marzo.

E le tue preferite?

Le mie preferite sono due birre completamente opposte: la De Dolle Brouwers Stille Nacht, un vino d'orzo pallido di 12%, e la Kerstbier di Slaghmuylder, una lager luppolata di 5,5 gradi alcolici. Questo dimostra che la birra di Natale non è uno stile preciso ma uno stato d'animo festivo, qualsiasi stile di birra va bene, anche se la maggior parte delle persone pensa che debba essere scura e forte o avere erbe e spezie.

Fatto il punto con Carl Kins su storia e tradizioni delle X-Mas beer, torniamo in Italia, dove birre speziate e complesse vengono spesso accompagnate ai dolci tipici delle festività natalizie o bevute per scaldare un dopo cena invernale. Ma quali birre italiane stappare per Natale? Ecco alcuni suggerimenti. cod 63619

Quali birre italiane stappare per Natale? Alcuni suggerimenti

Io, Chiara e L'Oscuro - Birrificio Almond '22

Come ogni anno il grande birraio Jurij Ferri per Natale propone la sua Christmas Cru ma quest'anno ha in serbo qualcos'altro. Uno stretto legame con il territorio, una nuova collaborazione con la produttrice vinicola Chiara Ciavolich: un'elegante birra composta dalle uve della sua vigna, nata in collaborazione anche con l'enologo dell'azienda Guerino. Colore arancio con note di vaniglia e fiori bianchi, stappando la bottiglia ricorderà quasi una bollicina che guarda la ristorazione a base di pesce ma è perfetta anche con i formaggi freschi vaccini. Elegante e delicata, sbarazzina e piacevole da bere.



St.renna - Bruton

Il nome "St.renna" è un gioco di parole. Infatti può essere letto come un'unica parola, "strenna", il dono che si fa a parenti e amici durante le festività natalizie, oppure come "St. Renna", suggerendo l'idea che sia la birra delle renne, comunemente associate al concetto di Natale. È una birra speciale ambrata, ispirata alla tradizione belga, prodotta con aggiunta di spezie, decisamente alcolica con i suoi 9 gradi, ma di facile beva. Le sensazioni vinose accompagnano i profumi frutta sotto spirito e malto.

Winter Duck - Olmaia

Prodotta con malto d'orzo e malto caramello, è caratterizzata da sei diverse spezie che ricordano il vin brulè: cannella, chiodi di garofano, coriandolo, buccia d'arancia, pepe rosa e zenzero, tutte macinate e aggiunte nell'ultima fase della bollitura, in infusione per 15 minuti. La si trova soltanto in fusto quindi dovrete cercarla nei vostri pub preferiti.



A Renna Glüh - LoverBeer



Wild winter ale realizzata con mosto d'uva, stecche di cannella, chiodi di garofano, anice stellato, scorza d'arancia dolce. La bravura di Valter Loverier si riscontra in questa birra in cui spiccano note fruttate di lampone, ribes e i profumi dei frutti di bosco; se bevuta a temperatura più elevate sprigiona un profilo speziato, profondo e balsamico.

Astrum - Birrificio Sorrento

Esprime la tradizione e i sapori campani. Per questa Belgian Strong Ale la ricetta è la stessa delle versioni passate ma i lieviti sono diversi con lo scopo di renderla più rotonda ma mai stucchevole. È aromatizzata con l'aggiunta di chiodi di garofano, cannella e anice, ha un corpo importante, persistente e con una piacevole nota amara in chiusura.



Winters - Ebeers

Gradazione alcolica sostenuta, schiuma cremosa e nuances di caffè, liquirizia e carruba. Bocca piena ed equilibrata dall'utilizzo di zucchero di canna integrale. Di ispirazione inglese, brassata con 5 differenti malti e affinata per un lungo periodo in bottiglia, è la birra ideale per una cena a base di cacciagione durante le fredde giornate invernali.

25Dodici - Birra del Borgo

Morbida e calda con un'elegante speziatura realizzata con uva sultanina e scorze d'arancia amara. Naso molto ampio che viaggia dalla frutta sotto spirito agli agrumi e al mielato. Lunghissima con note di caramello e amarena fino alla chiusura piacevolmente amara. Grande persistenza e ampio corpo.

OTUS HA... UN CUOR DI PANE



di ***Andrea Lupini***

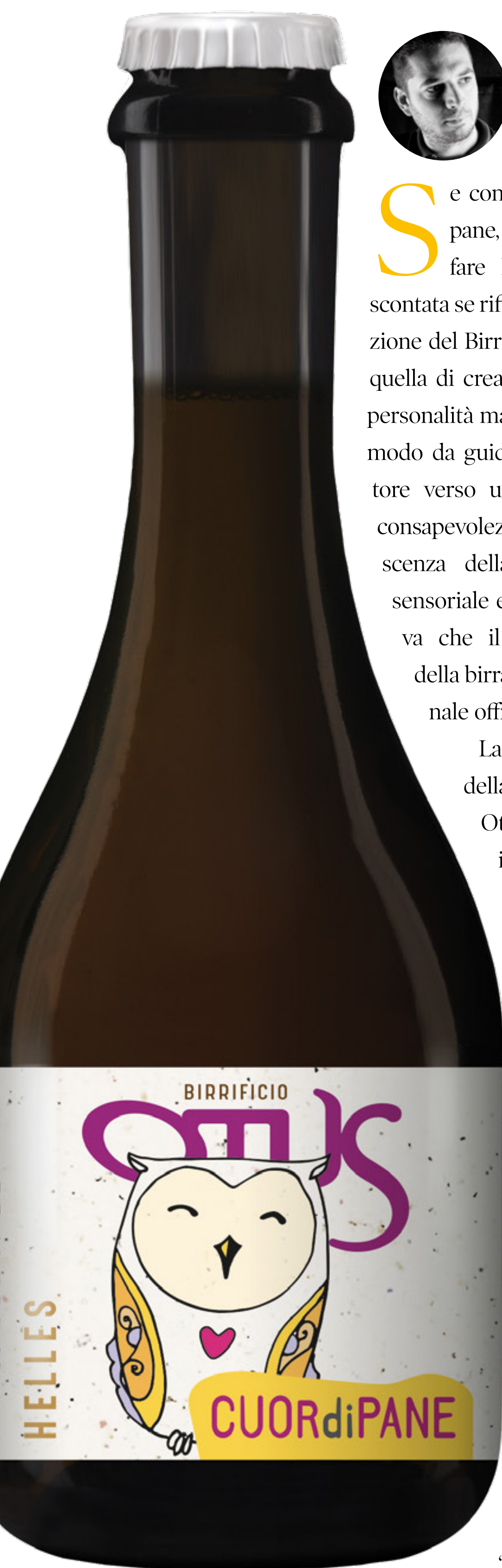
Se con il lievito di birra si può fare il pane, perché con il pane non si può fare la birra? Domanda per nulla scontata se riflettiamo per un istante. L'intenzione del Birrificio Otus di Seriate (Bg) è quella di creare birre diverse, con forte personalità ma uguali a sé stesse, in modo da guidare il consumatore verso una maggiore consapevolezza e conoscenza della varietà sensoriale e gustativa che il mondo della birra artigianale offre.

La ricerca della qualità di Otus è costante in tutto il processo produttivo, a partire dalle materie prime e dall'uso proprio dell'acqua. La qualità autentica nasce infatti dalle migliori materie prime e dall'artigianalità, che significa tecniche antiche, gesti misurati e un'infinita passione per la creazione di prodotti unici, con ingredienti e procedure naturali. Le loro birre sono così frutto del connubio tra tradizione e innovazione, reinterpretando a modo loro stili e tipologie di prodotto.

Proprio a completamento di questo percorso nasce "Cuor di Pane". È una birra lager chiara con piacevoli profumi maltati e dal sapore leggermente mieloso; le note fruttate e il luppolo sono appena accennati. La schiuma è fine e compatta, aderente e persistente, mentre l'aspetto può essere velato per la presenza dei lieviti. Il colore è oro carico. Al naso si percepiscono la leggerezza dei profumi del malto Pils, ricordanti il pane fresco e il miele millefiori, sono rinfrescati dalle note delicate di erba e spezie del luppolo. In bocca sorprendono la sua morbidezza e rotondità, difficili da ottenere in queste tipologie di birra dotate di tenore alcolico moderato. Aromaticamente è molto fine e gradevole. Finale vellutato e acidità bilanciata dalla dolcezza del malto, dell'avena e del pane.

La birra al pane firmata dal birrificio di Seriate, grazie ad un processo produttivo innovativo, risulta senza glutine. Una birra che nasce nell'ambito di un progetto antispreco e con finalità sociali

Cuor di Pane riunisce anche alcune importanti situazioni. L'ultima nata in casa Otus si origina dalla consapevolezza che le risorse del Pianeta non sono infinite e vuole dare il proprio contributo limitando lo spreco alimentare, utilizzando pane invenduto e recuperato all'origine il giorno dopo. Grazie poi ad un processo produttivo innovativo, Cuor di Pane diventa una birra senza glutine. Non solo, per la raccolta del pane il birrificio si avvale di un'associazione senza scopo di lucro che si occupa del reinserimento nel mondo del lavoro di persone socialmente vulnerabili. Una classica Helles che racchiude quindi anche valori importanti. Disponibile in bottiglia da 33 cl e fusti da 24 litri. cod 63301



Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com







CHRISTMAS BREW

FORST BIRRA DI NATALE 2019

Dal colore marcatamente ambrato, **gradevolmente luppolata e dall'inimitabile aroma di malto**, questa birra speciale è l'**accompagnamento ideale per le festività natalizie**.

L'edizione limitata della **pregiata bottiglia di vetro da 2 litri**, disponibile in una pratica confezione regalo, **interpreta artisticamente lo stabilimento di Birra Forst nel periodo più bello dell'anno**.

La Christmas Brew 2019 è in vendita presso tutti i **mercatini di Natale dell'Alto Adige**, i grossisti Forst, nei ristoranti-birrerie Forst, nel Forst shop, nei locali Spiller e nella Foresta Natalizia di Birra Forst. Fino ad esaurimento scorte.

Birra FORST
via Venosta 8 - 39022 Forst/Lagundo (Bz) - Tel 0473 260111
www.forst.it

BOCK

HERRNBRÄU WEIHNACHTSBIER 2019

Orzo distico estivo, **nobile luppolo dell'Hallertau**, acqua cristallina della propria fonte Bernadett e uno speciale lievito: sono questi gli ingredienti che danno vita a questa birra. Di buona intensità olfattiva, **regala piacevoli note fruttate fresche** in cui s'intrecciano frutta a polpa bianca e leggeri profumi esotici.

Brillante nell'aspetto, è di un bel colore **giallo oro carico** con riflessi aranciati.

Ideale con panettone alla crema e col pandoro. Ottima con formaggi erborinati o con dolci senza cioccolato. È la **versione natalizia della classica birra bavarese** delle feste: proprio per questo viene brassata con ingredienti di qualità superiore.

Quattroerre Group
via Marconi 1 - 24060 Torre de' Roveri (Bg) - Tel 035 580701
www.quattroerre.com

BELGIAN STRONG GOLDEN ALE ARTIGIANALE

WINTER MOON BIRRIFICIO OTUS

La **Winter Moon è giocata essenzialmente sui toni caldi e dolci dei malti speciali** uniti al profilo fruttato e speziato del **lievito belga**. Una birra dal tono alcolico importante con una componente aromatica che avvolge il palato. **Birra in stile belga a metà tra una Dubbel e una Tripel**. I malti utilizzati sono Pils, Vienna, Caramber, Cararoma, Aromatic a cui aggiungere zucchero candito e il luppolo Saaz. IBU 21

Ottimale con **piatti agrodolci tipici della tradizione nordica** come la selvaggina guarnita con confetture di mirtilli e frutti di bosco. Si sposa bene anche con i dolci e con alcuni formaggi aromatici.

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com



BIBIBIR, ABRUZZESE CON ISPIRAZIONE BELGA

di ***Giovanni Angelucci***

In Abruzzo c'è una bella realtà, si chiama Bibibir ed è il birrificio artigianale di Castellalto, in provincia di Teramo. Nato nel 2014 dall'idea di **Flaviano Brandi** e Ottavia Bartolacci, arriva dopo 10 anni di homebrewing e uno stage in Belgio. Impianto di produzione a fiamma diretta progettato dai soci stessi e fatto realizzare da un artigiano. Si sono ispirati all'antica tradizione brassicola belga ma gli stili proposti sono svariati: Golden Ale, American Pale Ale, Ipa (Session, American, White, Black), Wit, Dubbel, Tripel, Quadrupel, Pils, Stout.

«Ogni anno, inoltre, in occasione del raccolto viene brassata una Harvest con luppoli freschissimi appena raccolti e quest'anno sono stati utilizzati esclusivamente luppoli provenienti dal luppoleto Babilhop sito ad Atri in provincia di Teramo», racconta Flaviano. Tra le birre Bibibir, quelle diventate ormai iconiche sono le prime tre uscite sul mercato: la Golden Ale Birrantonio, la Wit Witaly (con scorza di bergamotto e limone) e la American Pale Ale Granapa.

Il nome Bibibir nasce dalle iniziali dei soci Brandi, Bartolacci e la terza B sta per il "terzo socio", cioè la birra che ha unito i due in questo progetto. cod 63702



BIRRIFICIO CANTALOOP IL SUCCESSO, A PICCOLI PASSI

di ***Giovanni Angelucci***

Cantaloop viene dal luogo dove il birrificio artigianale è situato, Cantalupo nel Sannio, in provincia di Isernia, piccolissimo paese alle pendici dei monti del Matese. «Birrificio minimo è la denotazione che abbiamo adottato e con la quale abbiamo caratterizzato il nostro lavoro, fatto da piccoli spazi e tanta voglia di arrivare, a piccoli passi, tramite studio, passione ed esperienza, alla realizzazione migliore possibile della nostra bevanda preferita, la birra»: così si racconta la coppia **Paolo Perrella** ed **Elide Braccio**. Laurea in Chimica per lui e in Scienze della comunicazione per lei, seguendo ognuno la propria inclinazione naturale e formativa.

Quali sono le birre principali con cui si può conoscere il birrificio? «Quando abbiamo aperto, nel 2013, la nostra linea era composta da quattro referenze in quanto la nostra era una clientela prettamente regionale. Poi pian piano siamo diventati più visibili anche al di fuori dei confini regionali. Sicuramente in zona è più facile imbattersi in qualche bottiglia di Maltolà (golden ale), Tre croci (belgian tripel) e Taboo (imperial stout), mentre spostandosi di qualche chilometro può capitare più facilmente di bere qualcuna delle nostre birre luppolate, come la Island (session Ipa) o la Hop's gonna kill me (black double Ipa)».

Una realtà in provincia di Isernia che è cresciuta mano a mano, con l'interesse dei clienti in costante aumento. Birre che parlano di territorio e che si rivolgono ad un pubblico con esigenze diverse

Cantaloop ha un impianto con capienza di 350 litri a cotta e un paio di fermentatori da 10 hl con cui vengono realizzate le birre tra cui la Contrablanche, sviluppata in collaborazione con Hops Up! (beershop e beerfirm di Campobasso), in cui il birraio utilizza il 30% di cereali non maltati coltivati in provincia di Campobasso, dunque materie prime del Molise, con la volontà di esprimere sempre più il proprio territorio. cod 63703

BIRRA FORST PUNTA SULLA TRADIZIONE PRONTA LA 16ª EDIZIONE NATALIZIA

Forst per la 16ª volta presenta la sua Birra di Natale nella bottiglia da 2 litri in vetro a tiratura limitata che, grazie al suo decoro unico, rappresenta un'idea regalo ed un oggetto da collezione ambito. L'edizione 2019 della bottiglia di Natale raffigura un'immagine dall'alto dello stabilimento di Birra Forst e la sua innovativa sala cottura, arricchita dalla presenza dei Re Magi, accompagnati da un cammello e graziose pecorelle che raccontano una delle tante storie dell'apprezzata Foresta Natalizia di Birra Forst.

Birra Forst è stata la prima azienda in Italia a introdurre la tradizione della Birra di Natale, producendo appositamente per il periodo natalizio la speciale Birra di Natale Forst, proponendola come ideale accompagnamento alle gustose pietanze tipiche di questo periodo dell'anno. La Birra di Natale Forst, conosciuta anche come "Christmas Brew Forst" e il cui decoro varia di anno in anno, è il risultato della creatività di un lavoro fatto a mano nell'officina creativa all'interno dell'azienda. cod 63343



BIRRA DELL'EREMO, PRODUZIONE NEL NOME DI SAN FRANCESCO

di ***Giovanni Angelucci***

Benvenuti in Umbria, dove ormai da anni c'è una realtà brassicola sorprendente, il birrificio Birra dell'Eremo. Il nome prende origine dell'Eremo delle Carceri, un piccolo luogo situato vicino al laboratorio di produzione, dove San Francesco pregava abitualmente. «Abbiamo voluto mantenere un ulteriore legame con il nostro territorio - raccontano il produttore **Enrico Ciani** e la moglie socia **Geltrude Salvatori Franchi** - nella scelta del logo che è composto da una stilizzazione del lupo di Assisi, l'animale che è stato simbolo della vita di San Francesco, adornato di un'aureola in ricordo del santo. Per racchiudere tutti questi elementi è stata scelta la forma del cerchio, simbolo da sempre di famiglia ed unione: quello che è oggi il nostro team». La squadra è composta da cinque ragazzi, capitanati da Geltrude: «Per noi è essenziale lavorare con le migliori materie prime, che cerchiamo scrupolosamente in tutto il mondo. Nota importante è l'utilizzo dell'acqua della sorgente locale. Ad oggi, grazie al nostro impianto con una capacità di 1.500 litri per cotta, abbiamo raggiunto nel 2018 una produzione di 3.000 hl», spiega il brewer Marco. cod 63701



"DIECIMILA ORE PER L'AMBIENTE" ICHNUSA CHIUDE PER UN GIORNO

I dipendenti del birrificio Ichnusa di Assemini (Ca) hanno dedicato una loro giornata lavorativa alla riqualifica del litorale di Giorgino. L'iniziativa rientrava nel più ampio progetto "10mila ore per l'ambiente", 10mila come il numero totale di ore che i dipendenti del Gruppo Heineken stanno dedicando all'attività di riqualifica del territorio.

All'inizio della giornata, il personale di Legambiente ha consegnato il kit necessario ai lavori di pulizia e materiali informativi. I lavoratori, divisi in sei gruppi differenti, si sono occupati della raccolta rifiuti lungo diverse zone del litorale di Giorgino. A fine giornata il risultato è visibile agli occhi: il Birrificio ha restituito alla comunità una spiaggia più pulita, grazie alla raccolta di 175 sacchi di indifferenziato, 105 di plastica, 70 di vetro e lattine, per un totale di 1.500 kg. cod 63251





La ricerca dell'eccellenza, l'amore per il territorio, l'esperienza del blending: la presenza di Xelecto alla Modena Champagne Experience non è passata inosservata, nel nome di una ristorazione che vuole la perfezione

XELECTO, UN CAFFÈ TRA TANTI CHAMPAGNE

Oltre 3mila caffè serviti in soli 2 giorni ad oltre 3mila visitatori che si sono soffermati presso lo stand firmato da Caffè Molinari: così è trascorso il weekend di Xelecto alla Champagne Experience di Modena, la manifestazione italiana dedicata agli esperti e appassionati di champagne giunta ormai alla sua 3ª edizione.

L'evento, svoltosi il 13 e 14 ottobre, ha registrato quasi 5mila ingressi, grazie anche alla partecipazione di 125 maison prestigiose, con oltre 500 etichette da degustare. In questo contesto di eccellenze, rivolgendosi ad un pubblico esigente ed esperto, dal profilo altissimo, Xelecto è il caffè espresso che si è fatto notare, tra tanti champagne, coinvolgendo sia l'interesse degli addetti al settore che dei consumatori finali presenti in fiera.

Una scelta solo all'apparenza eccezionale, perché la presenza di Xelecto si spiega facilmente riflettendo sugli innumerevoli punti di contatto che legano "l'espresso perfetto" al mondo della champagnerie, basti pensare che questo tipo di fiera richiama non solo gli appassionati di bollicine francesi ma soprattutto i grandi professionisti della ristorazione, i migliori di tutto il mondo, e lo chef di classe che cerca il migliore champagne è lo stesso chef che vuole il miglior espresso, ovvero Xelecto.

Tra i valori più evidenti che uniscono Xelecto e lo champagne emerge quindi la ricerca







Alcuni momenti allo stand Xelecto

dell'eccellenza, che si esprime in ogni fase del processo di lavorazione sia del vino che del caffè, dalle origini fino al confezionamento, che è un plus importantissimo del caffè Xelecto, per preservare nel tempo tutte le qualità del prodotto fresco; l'amore per il territorio, fondamentale nello champagne e anche nella produzione del caffè Xelecto, che sceglie con cura il terroir di provenienza, conoscendo e selezionando nel mondo le migliori materie prime, come nel caso dei grand cru monorigine firmati Xelecto; l'esperienza del blending, perché la miscela fa la differenza, e l'esperienza conta decisamente sia nella creazione di blending di caffè che di champagne.

La pregiata varietà Xelecto 100% Arabica è stata una delle più richieste ed apprezzate allo stand dell'azienda, ma anche le golosità con aromi naturali - come, ad esempio, l'espresso Xelecto zenzero e cannella - hanno ottenuto grandi consensi. In assoluto, la tipologia di caffè Xelecto più amata, dagli amanti di champagne, è stata la miscela grand cru monorigine Guatemala: un'arabica d'altura con caratteristiche organolettiche uniche, dovute all'altitudine e ad altre particolarità specifiche come il terroir e il clima che, permettendo al caffè di crescere con più calma, gli permettono anche di sviluppare al meglio tutta la sua straordinaria complessità aromatica.

Presso lo stand Xelecto, allestito come un vero bar completo di bancone e tavolini, erano esposte in bella vista delle cloche trasparenti, per invitare all'assaggio e al riconoscimento di tutti gli aromi di Xelecto attraverso l'interazione diretta dei visitatori presenti, alla scoperta di nuovi gusti e preferenze personali. Sullo stand appariva infatti la scritta: "Ascoltiamo i vostri gusti e vi guidiamo nella scelta suggerendo i caffè che più si avvicinano al vostro palato o condividendo con voi la voglia di scoprire nuovi aromi e nuovi sapori". Questo è stato anche il tema della masterclass sensoriale organizzata da Xelecto nei giorni di fiera: "Un percorso guidato alla scoperta del ruolo cardine del torrefattore nella selezione della materia prima, nell'arte della creazione delle miscele fino alla guida consapevole del consumatore". cod 63399

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it

COFFEA ARABICA
La più diffusa e la più pregiata (utilizzata nell'80% circa della produzione mondiale di caffè) per il suo gusto meno amaro, delicato, molto aromatico e meno astringente

COFFEA ROBUSTA
Si distingue per il gusto più amaro e corposo. Il nome Robusta deriva dalla forte resistenza a shock termici, a malattie, a parassiti e alla grande adattabilità della pianta



CAFFÈ, TANTE VARIETÀ UN RITO IRRINUNCIABILE

di *Piera Genta*

Il suo habitat ideale è compreso tra il Tropico del Cancro e quello del Capricorno, cioè le regioni tropicali di Asia, Africa e America. In natura esistono circa 60 specie di Coffea, ma le più importanti dal punto di vista produttivo sono due: la Coffea Canephora, ovvero Robusta, e la Coffea Arabica, detta Arabica. Di grande fascino sotto il profilo organolettico sono inoltre la Mauritiana, la Liberica, l'Excelsa o la delicata quanto rara Stenophylla.

La Coffea Arabica è la più diffusa e la più pregiata. La pianta trova le sue origini tra le catene montuose dell'Etiopia, diffondendosi poi in tutta la fascia tropicale in luoghi con altitudini superiori ai 900 m (Sudan sud-orientale, Kenya settentrionale e Yemen, luogo in cui si ebbero le prime tracce storiche del consumo della bevanda, nel lontano 1450, tra i seguaci del sufismo). I semi di Coffea Arabica hanno un contenuto di caffeina molto inferiore a quelli delle altre specie di larga diffusione e predilige coltivazioni ad alta quota tra 1.000 e 2.000 metri. La più rinomata è la varietà Moka, coltivata soprattutto in Arabia.

La Coffea Robusta si distingue invece per il gusto più amaro e corposo. È una specie originaria dell'Africa tropicale, tra l'Uganda e la Guinea, cresce anche a quote inferiori ai 700 metri fino a livello del mare rendendone più facile la lavorazione e di conseguenza i costi di produzione. Il caffè prodotto con questa qualità rappresenta di fatto la varietà più economica disponibile in commercio.

Tutte queste varietà hanno caratteristiche completamente differenti che contribuiscono a caratterizzare il nostro caffè in tazza. Spesso non si fa attenzione a questi particolari di fondamentale importanza e si usa generalizzare con il termine 100% Arabica, perché la pubblicità tende a farci pensare che l'Arabica sia effettivamente più buona e più pregiata, ma non è sempre così.

Il caffè è un arbusto sempreverde della famiglia botanica delle Rubiacee, genere Coffea, originario degli altipiani etiopici nell'Africa orientale dove ancora oggi cresce spontaneo allo stato selvatico

Nel mondo del caffè non esistono disciplinari che tutelino il consumatore dal punto di vista organolettico e, nonostante esistano leggi e norme in materia di micotossine o acrilammide, non altrettanto si è fatto per salvaguardare e promuovere la qualità gusto-olfattiva. Non è sufficiente la dicitura "Pura Arabica" in quanto la legge ammette sotto questa indicazione l'utilizzo di caffè di specie diversa fino ad una percentuale del 15%. cod 63522



RAVASIO 1926

UNA GAMMA COMPLETA PER IL BAR

La torrefazione di Brusaporto (Bg) nel 2019 ha compiuto trent'anni di attività, ma ha alle spalle una storia che affonda le radici nell'importazione e vendita di prodotti di drogheria e coloniali per poi specializzarsi, con il tempo, nel settore del caffè. «Un'origine che non abbiamo dimenticato e che, oltre a rappresentare un elemento di orgoglio, è un punto di forza nelle nostre strategie commerciali», spiega **Sergio Ravasio**, quarta generazione alla guida dell'azienda di famiglia.

Ecco allora una selezione di 14 tra tè e infusi. Oltre ai classici English Breakfast ed Earl Grey, l'azienda lombarda distribuisce i tè Darjeeling (definito lo Champagne dei tè e coltivato ai piedi dell'Himalaya), Rooibos (Sud Africa), Chai (India), Verde (Cina) e Deteinato (Ceylon). Camomilla, Arancia, Frutti Rossi, Limone Zenzero, Mela Cannella, Mirtillo e Ribes Nero sono invece i gusti degli infusi.

«Si tratta di selezioni molto particolari anche sotto il profilo del pack - sottolinea Ravasio - in fase di produzione abbiamo infatti optato per contenitori naturali, senza l'utilizzo di graffette, che accolgono i fiori e i germogli interi. Si tratta di filtri piramidali di seta». Un'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità che non è una novità per Ravasio 1926, la cui miscela Ravasio Caffè Bio Fairtrade si è imposta nel 2018 al World Fairtrade Challenge.

L'azienda bergamasca, insieme alle sue miscele di caffè studiate per soddisfare le esigenze degli operatori Horeca, distribuisce un ricco assortimento di tè, infusi, cioccolate e ginseng

L'attenzione che caratterizza la filosofia produttiva e commerciale di Ravasio 1926 non poteva escludere la cioccolata. «Ci siamo dedicati con grande impegno a selezionare i migliori cacao del Centro America per realizzare una miscela al cioccolato che abbiamo voluto declinare in 10 gusti, dal Classico al Peperoncino». L'offerta Horeca comprende anche le tipologie Bianco, Fondente, Nocciola, Gianduia, Mandorla, Amaretto, Rhum e Torroncino. Un ventaglio di proposte per ogni esigenza della clientela.

Infine il ginseng: «Per offrire un prodotto caratterizzato da un'identità ben definita - conclude Ravasio - abbiamo voluto attenuare il punto di dolce privilegiando l'aspetto aromatico». cod 63462



Ravasio Caffè
via Degli Artigiani 33 - 24060
Brusaporto (Bg) - Tel 035 681893
www.cafferavasio.it



BECKETTS

AUTENTICO LONDON DRY GIN

Beckett's è un gin puro, dal finale deliziosamente morbido. È un London Dry Gin distillato e imbottigliato in piccole quantità interamente a Londra, utilizzando le materie prime e le botaniche di più alta qualità.

La chiave dell'unicità di questo gin è la ricetta autentica Type 1097, che prevede l'utilizzo di sole 6 botaniche, in perfetta armonia tra loro. La prima, ovviamente, è il ginepro: l'azienda è l'unica ad utilizzare bacche raccolte a mano sulla Box Hill, una zona collinare nel Surrey, sotto eccezionale concessione del National Trust and Natural England. Le note citriche derivano da lime e coriandolo del Marocco; vengono inoltre utilizzate le scorze delle arance spagnole e radici di iris provenienti dall'Italia, al fine di bilanciare tutte le caratteristiche alla perfezione: il risultato è un gin secco e molto piacevole. Infine, il tocco di menta, raccolta esclusivamente a Kingston-upon-Thames. La quintessenza delle erbe inglesi, si sposa perfettamente con le altre botaniche e crea una sensazione calda e armonica, piacevolmente agrodolce, dal carattere pulito e rinfrescante, che si libera in un finale di grande eleganza.

Due sono le declinazioni di questo London Dry Gin: la versione classica della ricetta Type 1097 a 40 gradi e una rivisitazione Spirited per ottenere un gin più audace, dal grado alcolico superiore, portato oggi a 48 gradi. Il Type 1097 al naso presenta sentori di prato appena falciato, un vago ricordo di whisky, con note morbide di agrumi e ginepro. In bocca è sapido, rinfrescante e agrodolce, aromatico e cremoso, ma asciutto, corposo e dal retrogusto fresco di menta. Nella versione Spirited al naso spicca il ginepro, sostenuto da agrumi e coriandolo. Al gusto è cremoso, rotondo e dolce, un mix di sentori di spezie, radici e frutta. Lascia in bocca una nota agrodolce, con una persistente speziatura al mentolo.

Gin Beckett's è un brand del catalogo Elegance Distribution, giovane e promettente società di distribuzione a livello nazionale di distillati premium e super premium rivolti ai migliori locali della ristorazione, cocktail bar ed enoteche, che si dedica con passione alla diffusione di "spiriti d'eccellenza".

cod 63490



Beckett's Southside

- 5 cl Beckett's Gin
- 2,5 cl succo di limone fresco
- 2,5 cl sciroppo di zucchero
- 6 foglie di menta fresca

Versare gli ingredienti in uno shaker pieno di ghiaccio, agitare e servire in una coppa Martini, prima raffreddata. Decorare con foglie di menta.

Elegance Distribution
via Farini 9 - 40124 Bologna
Tel 051 6486537
www.elegancedistribution.it


VAL D'OCA
VAL D'OCA
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
Millesimato



Acque Minerali d'Italia, gruppo che fa capo alla famiglia Pessina, con i suoi brand Norda, Sangemini e Gaudianello, ha sempre avuto una vera e propria vocazione per il vetro

L'ELEGANZA DEL VETRO PER L'HORECA

In uno scenario in cui cresce sempre di più l'attenzione per tutto ciò che è green, riciclabile e riutilizzabile, l'acqua minerale in vetro non solo mantiene nella ristorazione un ruolo da protagonista, ma assume nuove valenze a livello simbolico oltre che per la sua funzione all'interno del servizio. La bottiglia in vetro "comunica" qualità. Ora più che mai. Va quindi scelto con cura quale acqua portare in tavola, osservando anche aspetti come la territorialità e le specifiche organolettiche in etichetta. In sintesi: sì al vetro, ma da solo non basta.

Sì al vetro, ma da solo non basta. Bisogna anche valorizzare aspetti come la territorialità e le specifiche organolettiche in etichetta

Acque Minerali d'Italia occupa stabilmente posizioni di vertice nel canale horeca, proprio contando su un'offerta in vetro senza paragoni.

I brand del gruppo hanno avuto e continuano ad avere una storica sensibilità per il vetro, tradotta in una gamma profonda e segmentata, nelle etichette come nei formati: si può spaziare infatti dalla piccola bottiglia monodose in vetro da 25 cl di Norda, per passare alla Gaudianello Prestige da 33 cl, entrambe in formato vap (vetro a perdere), così come nei classici formati da 50 cl e 1 litro con tappo a vite.

Unica in Italia per articolazione è poi la famosa "Carta delle acque", con proposte dedicate in esclusiva alla ristorazione dove domina il formato 75 cl.

È interessante notare come la rinnovata attenzione per il vetro stia sostenendo in modo significativo anche il servizio di consegna a domicilio. Anche questa è una consolidata tradizione per i brand che fanno capo ad Acque Minerali d'Italia. Un campo d'attività valorizzato da idee vincenti come il cestello di Acqua Norda da 6 bottiglie in vetro a rendere con tappo a vite. A ben vedere questo fatto è vantaggioso anche per la ristorazione, in quanto i consumatori, in famiglia, si abituano ogni giorno ad avere in tavola bottiglie in vetro a rendere di riconosciuta qualità, nel contenuto come nel packaging. Il tutto nel massimo rispetto per l'ambiente grazie a un efficiente recupero dei vuoti. cod 63338

Acque Minerali d'Italia
via Inverigo 2 - 20151 Milano
Tel 800 412444 -
www.acquemineraliditalia.it







SAN PELLEGRINO

OBIETTIVO 35% DI PET ENTRO IL 2025

Il Gruppo San Pellegrino, che ha nell'acqua minerale il suo core business, è il simbolo di un'attività che fa della sostenibilità e della cura di un bene così prezioso. Un colosso di portata internazionale che non può che fare da esempio un po' per tutti e che sta lavorando per migliorare sempre di più in tema di sostenibilità.

Se sull'acqua in sé poco si può fare perché l'imbottigliamento avviene alla fonte senza alcun tipo di trattamento - da qui il concetto di acqua minerale - e pure sugli stabilimenti che già lavorano anche ad emissioni zero e riducendo all'osso l'utilizzo di acqua nei procedimenti, si può invece intervenire sui contenitori, sulle bottiglie.

«Per il Gruppo San Pellegrino - ha spiegato **Prisca Peroni**, responsabile comunicazione, a margine dell'evento 'Nnumari - la sostenibilità è una priorità. Per sostenibilità noi intendiamo la creazione di un valore condiviso da tutti gli attori che abitano su questo pianeta. Il nostro impegno è rivolto agli individui ai quali ci rivolgiamo soprattutto con l'intento di formarli su una corretta idratazione; è rivolto alla cura delle comunità dove noi operiamo con i nostri stabilimenti e quindi ai territori preservandoli il più possibile; in ultimo c'è il rispetto dell'ambiente come valore assoluto e che passa attraverso azioni concrete che si manifestano nei nostri stabilimenti, alcuni dei quali lavorano ad emissioni zero».

Quindi, il capitolo delle bottiglie, dei contenitori, spesso messi sotto accusa e sui quali - come anticipato - può avvenire il grosso dei "tagli" in funzione ecologica.

> «Per il Gruppo San Pellegrino la sostenibilità è una priorità. Per sostenibilità noi intendiamo la creazione di un valore condiviso da tutti gli attori che abitano su questo pianeta».
>
> Prisca Peroni

«Nel nostro Gruppo - osserva Peroni - la plastica non pesa in grandi quantità perché siamo nell'ordine del 50% se consideriamo che il 30% delle nostre bottiglie è in vetro è il restante 20% in alluminio. Detto questo stiamo lavorando a livello di ricerca per trovare altri contenitori per il futuro come la bio-plastica o la plastica riciclabile. Abbiamo l'obiettivo di arrivare ad avere il 35% di plastica riciclata (Pet) entro il 2025 in tutte le nostre bottiglie, con alcune marche che arriveranno al 50%, il massimo consentito dalla legge».

cod 63199



GABRIELE CALVI

CUCINA DA SERIE A



di ***Federico Biffignandi***

Anche nel calcio l'alimentazione ha assunto un ruolo fondamentale. L'Atalanta in questo senso è un esempio e non è un caso che da "provinciale" sia diventata una protagonista affermata del calcio italiano.

Chi gestisce i fornelli di Zingonia (Bg) è **Gabriele Calvi** da Santa Brigida (caratteristica località dell'alta Val Brembana) 45 anni, da circa 7 cucina per i calciatori dell'Atalanta. A Zingonia c'è arrivato con la sorella Katia dopo che nel 2005 entrambi erano entrati in contatto con il Gruppo Percassi grazie al lavoro svolto al Casinò di San Pellegrino (di proprietà dell'attuale presidente nerazzurro). «Non è per retorica - spiega Calvi - ma il mio grazie va al presidente e alla sua famiglia che hanno creduto in me, mi hanno dato questa possibilità e, soprattutto, mi mettono sempre nelle migliori condizioni per lavorare al top».

> «Devo fare i conti con le culture diverse dei calciatori che provengono da tutto il mondo, ma quando cucino il coniglio al forno metto tutti d'accordo: ne vanno ghiotti»

Per Gabriele Calvi quello di Zingonia è un ristorante a tutti gli effetti: «In cucina ci siamo io e Mattia Mendola - racconta Calvi - un ragazzo che abbiamo "ingaggiato" dopo aver fatto da noi uno stage mentre frequentava l'Istituto alberghiero di San Pellegrino, con il quale collaboriamo per dare un'opportunità formativa e lavorativa agli studenti. Poi c'è mia sorella Katia che dirige la sala insieme a due ragazzi anche loro stagisti. Florinda Preti, infine è la nostra tuttofare». Un lavoro da attaccanti e finalizzatori quello dei fratelli Calvi dato che l'assist lo offrono il medico sociale dell'Atalanta, Marco Bruzzone, e il nutrizionista Alessio Colli.

«Si crea un legame con i calciatori - dice - perché il cibo e la tavola sono momenti di convivialità. Curiosità sui gusti? Ilicic a tavola è come in campo: raffinato. Soprattutto è il più grande mangiatore di frutta che io abbia mai visto. "Papu" Gomez di cucina ne capisce, apprezza la bresaola con gli asparagi. Duvan Zapata invece vuole che gli vengano serviti i primi e i secondi insieme, non in due portate distinte».

Insomma l'Atalanta corre tanto e corre forte. La preparazione atletica e il motore contano, ma se non sono alimentati nel modo corretto e gustoso la macchina si inceppa. Ed è per questo che il miracolo della Dea non può che ritrovarsi nei piatti di Gabriele Calvi. cod 63375



SPORT E DISABILITÀ ALEX ZANARDI: «SE C'È PASSIONE LE COSE ACCADONO»

C'è un solo modo per capire la forza, la tenacia, l'umiltà, la dolcezza e la classe di **Alex Zanardi**: guardarlo negli occhi. L'ex pilota automobilistico è intervenuto all'Università di Bergamo nel corso di un incontro dedicato allo sport e alla carriera universitaria con un focus sulla capacità di riconoscere i propri limiti e sfidarli, o convincerci, o superarli. Perché Alex Zanardi - che nel 2001 in seguito ad un incidente in gara sul circuito tedesco di Lausitzring, è rimasto aggrappato alla vita per un soffio per poi rinascere più consapevole di prima nonostante l'amputazione di entrambi gli arti inferiori - ha subito precisato che i limiti, gli handicap, li abbiamo tutti e possono essere di diversa natura, ma non per forza bisogna impegnarsi per superarli. Ciò che conta è ambire alla propria completezza.
«Ci sono tanti modi per imparare ed essere studenti - ha detto - perché qualcuno può imparare sedendosi tra i banchi di una scuola, altri invece possono essere studenti nella scuola della vita. Ciò che conta è cogliere tutte le opportunità, più siamo curiosi e più ci avvicineremo alla nostra completezza. cod 63323

SPORT E SALUTE

DOROTHEA WIERER ALIMENTARE LA TESTA



di ***Federico Biffignandi***

Dorothea Wierer è stata la prima italiana a vincere la Coppa del mondo generale di Biathlon (sport che unisce lo sci di fondo al tiro con la carabina) nella stagione 2018-2019. Alle ultime Olimpiadi di Pyeongchang ha conquistato la medaglia di bronzo nella staffetta mista (bissando il risultato di Sochi, 4 anni prima). Dorothea è icona delle donne sportive che vincono, non rinuncia al trucco e non rinuncia ai dolci. «Non ho una dieta personale, non divento matta - dice - mangio di tutto un po'. So molto bene che è importante integrarsi per via delle tante ore di allenamento, so che è fondamentale regolarsi, ma se ho voglia di un dolce dopo cena, non ne faccio a meno».

Se è vero che i campioni si vedono dalle spalle in su, Dorothea Wierer è campionessa a tutto tondo. Perché anche a tavola, più del fisico, cura la testa e lo spirito. «Ognuno deve sapere cosa è meglio per sé - spiega - io non ho bisogno di qualcuno che mi segua da vicino perché mi peserebbe troppo, mi regolo autonomamente concedendomi ciò che mi fa bene alla testa. So che d'estate, lontana dalle gare, posso concedermi qualche sfizio in più, posso anche ingrassare di 2-3 chili, ma non mi preoccupa perché sono consapevole che quando arrivano le gare mi metto in riga».

Sui gusti, oltre ai dolci, la campionessa altoatesina non ha dubbi: «Mangerei tutti i giorni pasta - ammette - anche perché abbiamo bisogno di carboidrati visto tutto quello che consumiamo. Per questo posso concedermi qualche porzione abbondante. Fortunatamente!». cod 63528

Prendersi cura di mente e corpo immersi nella natura. Questa la filosofia del gruppo dei migliori hotel che fanno parte delle categorie Wellfeeling, Beauty, Vitale Cuisine e Fitness


Belvita-Hotel Alpen Tesitin Panorama Wellness Resort (Harald Wisthaler)

BELVITA LEADING WELLNESSHOTELS

LUSSO E BENESSERE IN ALTO ADIGE

Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol è un gruppo che in Alto Adige accoglie hotel wellness 4 stelle superior e 5 stelle a conduzione familiare. Un'ospitalità ad personam che fa vivere un'esperienza in un luogo accogliente e confortevole. Gli alberghi si trovano nei luoghi più belli del territorio altoatesino, in cui lo stile di vita alpino incontra quello mediterraneo. Un'offerta articolata che comprende quasi 30 strutture. Quattro le tipologie ricettive: Wellfeeling (relax a contatto con la natura per anima e corpo), Beauty (trattamenti speciali con prodotti naturali e locali), Vitale Cuisine (wellness che punta sulla cucina alpina e mediterranea), Fitness (ampio ventaglio di attività fisiche in armonia con il paesaggio montano).

Un benessere “allargato” che va oltre la classica offerta turistica. Il gruppo Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol è impegnato infatti nella promozione attiva di una responsabilità ambientale, incentivando comportamenti sostenibili e attenti alla natura. A monte, la convinzione che il turismo e la protezione del territorio non siano in contraddizione, ma che si possano rafforzare in una simbiosi positiva sia per l’attività turistica, che può contare su paesaggi naturali unici, sia per la salvaguardia degli stessi ambienti. Il territorio è così doppiamente valorizzato dalla presenza di queste strutture nate dal recupero di storici masi, perché vissuto attivamente e nel rispetto dell’ecosistema.

La sostenibilità riveste quindi un ruolo fondamentale: gli hotel associati si impegnano alla responsabilità sociale e al rispetto delle risorse naturali, ponendo attenzione al consumo energetico e idrico, prediligendo beni ecosostenibili, utilizzando metodi di pulizia rispettosi dell’ambiente e prodotti cosmetici ecologici di altissima qualità. L’atteggiamento sostenibile inizia da semplici accorgimenti, come l’utilizzo dell’acqua del rubinetto in quelle zone montane dove è letteralmente acqua di fonte, l’invito a far cambiare la biancheria solo se necessario e a portarsi a casa le ciabattine per riutilizzarle. Anche la linea di cucina, attenta all’ambiente, riduce gli sprechi e utilizza ingredienti di produzione locale da realtà ecologiche.

Gli hotel Belvita promuovono inoltre la mobilità intelligente incentivando l’utilizzo dei mezzi pubblici, fornendo la ricarica per auto elettriche e il noleggio gratuito di biciclette, e-bike e mountain bike.

La cucina d’eccellenza è una delle caratteristiche comuni a tutti gli hotel del gruppo. Ingredienti selezionati di altissima qualità, ricette tradizionali con un tocco moderno, piatti semplici ma ricercati, combinazioni insolite per intenditori gourmet. La vacanza in un hotel Belvita assicura un’esperienza sensoriale completa, con un’attenzione in particolare proprio all’offerta gastronomica, dove il gusto è sempre coniugato al benessere degli ospiti. cod 63709

Per informazioni: **www.belvita.it**

Belvita-Hotel Quellenhof Luxury Resort Passeier (Florian Andergassen)

Beauty

Belvita-Hotel Alpen Tesitin Panorama Wellness Resort (Harald Wisthaler)

Wellfeeling

Belvita-Hotel Quellenhof Luxury Resort Passeier (Florian Andergassen)

Vitale Cuisine

Belvita-Hotel Alpen Tesitin Panorama Wellness Resort (Harald Wisthaler)

Fitness

Hotel Quellenhof Luxury Resort Passeier (Florian Andergassen)

Relax

Un paradiso per gli amanti della carne alla griglia e della pizza. La BucA di Oleggio (No) è un indirizzo sicuro dal 2011

LA BUCA UNA FUCINA DI SAPORI INTENSI



Barbara Badyla

I LOCALI DEL CUORE CIRIO 1856 Alta Cucina

di ***Gabriele Ancona***

«La BucA esprime una linea di cucina che da sempre raccoglie consensi», spiega il titolare **Leandro D'Achille**. «È un locale che attrae la clientela già per come si presenta, con uno stile che si può definire rustico-elegante. Un'accoglienza calda e intensa». Proprio come la linea di cucina. Il menu carne propone tagli diversi da razze argentine, irlandesi, scozzesi, americane. «In questo momento proponiamo tagliata, fiorentina e costata di Fassona piemontese certificata, una proposta di stagione molto apprezzata».

La BucA sviluppa un'ottantina di coperti che aumentano quando è attivo il dehors estivo. Tre addetti in sala e due cuochi che arricchiscono e anticipano l'offerta griglia con una cucina dai sapori netti con portate come Gnocco fritto, Risotto al Parmigiano, pistilli di zafferano e riduzione al Nebbiolo o Raviolo ripieno alle melanzane e concassé di pomodoro.



In parallelo un ricco menu pizza, per soddisfare ogni esigenza gastronomica. «Ne abbiamo in carta 80 - sottolinea D'Achille - di cui circa 10 di ricerca, le cosiddette pizze gourmet. In totale, sforniamo un centinaio di ricette al giorno. Per quanto riguarda le farciture, per noi un punto di riferimento stabile è rappresentato da Cirio Alta Cucina di cui utilizziamo i Pelati, i Datterini e la Rustica, una passata così polposa che sembra fatta in casa e che rappresenta la base per i ragù di cinghiale e di selvaggina de La BucA. I Pelati, grandi e corposi, hanno una resa elevata grazie all'intensa salsatura, mentre i Datterini si mantengono intatti durante la cottura grazie alla buccia sottile. Se leggermente schiacciati, rilasciano un succo che si addensa in una salsa molto saporita».

Tra le ricette di fantasia, la più apprezzata dalla clientela del ristorante di Oleggio è la focaccia con pomodoro e, in uscita dal forno, stracciatella, acciughe del Cantabrico, pomodorini e basilico; di tendenza anche la base Napoli, sempre con pomodorini e bocconcini di bufala. Le pizze classiche si rivelano comunque una garanzia di successo.

La Capricciosa, per esempio, fa grandi numeri. «Da non dimenticare la Totò su base Margherita, con salame piccante e gorgonzola», precisa D'Achille. Una pizza trasversale, che unisce i sapori d'Italia, dal Sud al Nord. cod 63685

La BucA
viale Mazzini 4 - 28047 Oleggio (No)
Tel 0321 1640312
www.bucaoleggio.it
www.cirioaltacucina.it



AGRIGUSTA

LE TRE RANE, TUTTO INIZIÒ DA LEONARDO...



di ***Alessandro Maurilli***

Si dice, fra leggenda e verità, che Le Tre Rane fosse una locanda che un giovane Leonardo da Vinci avesse aperto sul Ponte Vecchio di Firenze, nella visione che la cucina potesse esprimere il bello e il buono, anche con ingredienti salutari, come le verdure, ed esaltare il gusto dello stare insieme. Un po' di anni dopo è Ruffino a rilanciare il progetto leonardiano aprendo la locanda delle Tre Rane nella tenuta agrituristica di Poggio Casciano. L'obiettivo è riproporre l'autenticità toscana, la convivialità e la reinterpretazione. Otto menu stagionali a rotazione durante l'anno e un menu alla carta con proposte afferenti la cucina toscana di terra (con qualche incursione al mare). Il vino Ruffino assoluto protagonista: ogni piatto è pensato per esaltare il vino e viceversa, e insieme sublimare il gusto dello stare insieme, come da millenni avviene in ogni tavola toscana. cod 63697

Locanda Le Tre Rane
via Poggio al Mandorlo 1 - 50012 Bagno a Ripoli (Fi) - Tel 378 3050220
www.letreraneruffino.it

BOLOGNA EAT&DRINK

AGOSTINO IACOBUCCI EQUILIBRIO E INNOVAZIONE IN CUCINA



di ***Giuseppe De Biasi***



La cifra stilistica di **Agostino Iacobucci**, al comando dell'omonimo locale, è riassumibile nella headline: "una proposta enogastronomica capace di esaltare la qualità di ogni singola materia prima, declinata in una equilibrata combinazione tra tradizione e innovazione".

Detentore dell'unica stella Michelin del capoluogo felsineo negli anni (2012-2018) trascorsi alla guida del ristorante annesso al lussuoso Portici Hotel di via Indipendenza, Agostino in realtà la prestigiosa stella l'aveva già conquistata a soli 30 anni, nel 2010, ai fornelli de "La Cantinella", a Napoli. Fresco di stella attribuita dalla Michelin 2020, oggi propone un connubio fra le sue due anime, campana ed emiliana. Una decina di tavoli, ospitati sotto le splendide grottesche del salone d'ingresso della nobile dimora, con arredamento rispettoso dell'importanza della sala.

> Instancabile in cucina quanto lontano dai fornelli. Una fucina di idee, iniziative formative e benefiche, costantemente supportato dall'inseparabile moglie Michela

Tre i menu degustazione (rispettivamente a 58, 68 e 80 euro) Emilia, con i must come "Napoli incontra l'Emilia", sfoglia emiliana in ragù napoletano; Campania, omaggio alla sua terra natale, con proposte di mare come l'originalissima "Triglia, garusoli e 'nduja"; Esplorando, con piatti che riassumono l'animo di curioso globetrotter di Agostino, personali rielaborazioni dei suoi sconfinamenti gastronomici.

Tutti i piatti si presentano con grande cura dei dettagli e ricercato equilibrio gustativo, innervati da costante sperimentazione e tecnica sopraffina ma soprattutto hanno una precisa idea di fondo in cui si sente battere il "cuore" creativo di Agostino. In sala il giovane e competente sommelier friulano, Iacopo Gerussi, padroneggia la nutrita carta dei vini proponendo a fianco di blasonate etichette anche originali pellegrinaggi enologici fra piccoli produttori italiani e stranieri. cod 63567

Ristorante Iacobucci
via Ronco 1 - 40013 Castel Maggiore (Bo) - Tel 051 4599887
www.agostinoiacobucci.it

MILANO EAT&DRINK

MOEBIUS È ANCHE RISTORANTE, IN CUCINA ENRICO CROATTI

di ***Gabriele Ancona***

Un luogo polifunzionale che esprime una formula definita di intrattenimento enogastronomico. Moebius sorge in un ex deposito di tessuti su una superficie di 700 metri quadrati per 12 metri di altezza. Una piattaforma sospesa a 4 metri dal suolo ospita la cucina per i 36 coperti dell'Osteria Gastronomica di Enrico Croatti (membro Euro-Toques). Sotto, il Tapa bistrot e il Cocktail bar, per un totale di 120 posti.

Il Tapa bistrot propone una cucina dinamica con piatti di portata e tapas. A pranzo si possono trovare proposte che spaziano da "Fregola, gazpacho di ceci e vongole" alla "Chicken cotoletta from Los Angeles to Milano". Il pomeriggio è il momento di toast gourmet e torte fatte in casa. La sera si apre il mondo tapas. Il menu dell'Osteria Gastronomica è un inno alla cucina italiana, dove la fantasia e l'esperienza giocano in ogni piatto con risultati che sfiorano l'avanguardia. "La tripla evasione del calamaro", per esempio, è una ricetta in



tre portate all'insegna di grasso, caviale e lime. cod 62988

Moebius Milano
via Cappellini 25 - 20124 Milano
Tel 02 36643680
www.moebiusmilano.it

TORINO EAT&DRINK

CUCINA RAMBALDI, CLIMA CASALINGO

di ***Piera Genta***

Siamo nella bassa Val di Susa. Nella cucina di casa Rambaldi troviamo Beppe, una ventennale storia a fianco di Davide Scabin; in sala Milena Pozzi, anche lei anima del Combal.Zero. Il menu offre piatti della cucina italiana con forti rimandi al Piemonte e all'Emilia, luogo di origine di Beppe. Meritano una citazione le acciughe al verde presentate distese nell'olio con il bagnet verde a parte ed in accompagnamento patate viola del territorio lesse, burro, uova sode cotte nella vaporiera di bambù, crostone di pane tostato ed un fiocco di panna acida.



Da non perdere la cervella, perfetta nell'impanatura e nella cottura con burro, salvia e rosmarino. Siamo in autunno e nella scelta non potevano mancare i cappellacci di zucca. Tra i dolci la zuppa inglese, le frittelle di mele calde, deliziose accompagnate dallo zabaglione.

Carta dei vini essenziale, una cinquantina di referenze, ben costruita con prodotti di territorio, come il Baratuciat autoctono della valle, fino allo Champagne. cod 63565

Cucina Rambaldi
Via Sant'Ambrogio 55 - 10040
Villar Dora (To) - Tel 011 0161808
cucinarambaldi@gmail.com

IL MONASTERO DELLE AGOSTINIANE A QUÉBEC CITY



di ***Leonardo Felician***

A due passi dal vecchio porto, il Musée de la Civilisation è dedicato a illustrare con le esposizioni permanenti e mostre temporanee a rotazione l'identità della provincia francofona del Canada. La storia di Québec si può vivere tra le mura di una sistemazione alberghiera unica, il Monastero delle Agostiniane, dove si può scegliere di dormire non solo in normali camere d'albergo, ma anche nelle celle delle suore di clausura, dove sono conservati i mobili originali e i muri sono incurvati dal passare dei secoli: indubbiamente spartane, ma dotate di grande fascino e atmosfera. cod 63698

Le Monastère des Augustines
Rue des Remparts 77 - Québec City
(Canada) - Tel 001 4186941639
www.monastere.ca

PALERMO EAT&DRINK

BIOESSERÌ, BUONO E SANO DALLA COLAZIONE ALLA CENA



di ***Gianni Paternò***

Bioesserì è ristorante, pizzeria, caffetteria, juice bar, sala da tè, yogurteria, winebar. Rappresenta il sogno di portare il meglio del naturale e del biologico nel cuore di Palermo. I fratelli Vittorio e Saverio Borgia, palermitani, hanno aperto il primo Bioesserì a Milano nel 2012; a Palermo due anni dopo; recentemente il secondo a Milano, in Porta Nuova. Tutti con la stessa formula e la stessa filosofia, tutto home made.

A Palermo la ristorazione è affidata ad Alessio Marchese, 26 anni. La sua cucina ha sposato la filosofia di Bioesserì, i suoi piatti si ispirano alla tradizione siciliana, in particolare palermitana. Altro must è la pizzeria, affidata alle mani di Antonio Di Stefano: lievitazioni di 72 ore, 4 tipi di impasti. Oltre alle ottime pizze e alle proposte stagionali consigliamo: Pasta fresca grattugiata ai frutti di mare, Spaghetto ai 3 pomodori, Spiedo di polpo affumicato, Baccalà a sfincione, Diversamente cannolo, Cheesecake. cod 63716

Bioesserì Palermo
via Giuseppe la Farina 4 - 90141
Palermo - Tel 0917 657142
www.bioesseri.it/bioesseri-palermo



NAPOLI EAT&DRINK

PALAZZO PETRUCCI PIACE PER GLI AZZARDI DI SCARALLO



di ***Vincenzo D'Antonio***

Merito corale per il successo di Palazzo Petrucci, con encomio specifico al bravissimo chef Lino Scarallo: il cuoco gentiluomo. Sale che affacciano sulla sottostante spiaggia, brusio di risacca, la vista del Golfo.

In tavola un primo antipasto di grandissima piacevolezza: Lasagnetta di Mozzarella di Bufala Campana Dop e crudo di gamberi su salsa di fiori di zucca. Nei calici, professionale il servizio, l'elegante Ars Magna Chardonnay 2016 by Omina Romana.

Tutti i vini degustati provengono da by Omina Romana, azienda vitivinicola di Velletri che fa vini di assoluta eccellenza. Si prosegue con il secondo antipasto di suggestiva concezione per quanto azzarda, felicissimo l'esito, gusti e texture differenti: Manzo, stracciata di bufala, limone salato, guazzetto di pomodoro verde e maionese alle acciughe. Nei calici il Cesanese 2015.

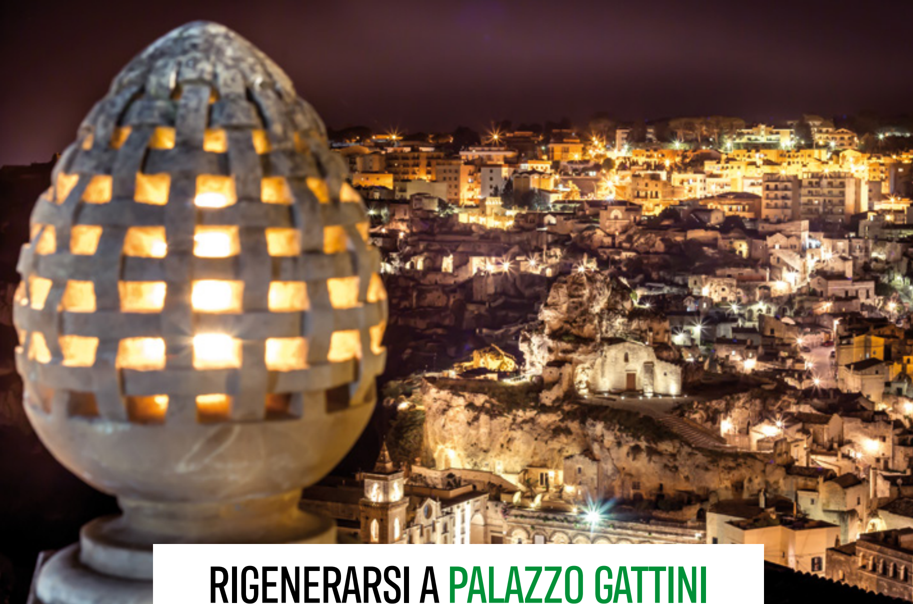
Altra creazione di Lino Scarallo il brioso primo: Minestra di pasta e patate con tentacoli di seppie, ricci di mare crudi e polvere di caffè. Sorprendente il risultato multisensoriale con degustazione che giunge al palato dopo avvio visivo e step olfattivo. In abbinamento il carezzevole Ars Magna Merlot 2015. E nel calice si sussegue il robusto Cabernet Franc 2015 by Omina Romana, ad accompagnare il sontuoso secondo: Agnello con indivia arrostita e lampone.

Lino ci propone il Pecorino di Carmasciano al quale abbiniamo Anesidora I Ceres 2015. Semplicemente squisiti i dolci con i quali giunge a compimento il dovizioso pranzo.

> Riallocatosi da qualche anno nel lembo di Napoli che congiunge Mergellina alla collina di Posillipo, il ristorante continua ad essere un punto di riferimento della ristorazione di altissimo livello

cod 63581

Palazzo Petrucci Ristorante
via Posillipo 16 C - 80123 Napoli
Tel 081 5757538
www.palazzopetrucci.it



RIGENERARSI A PALAZZO GATTINI IN SPA COME NELLE TERME ROMANE



di ***Lucia Siliprandi***

Nel centro storico di Matera, Capitale europea della cultura 2019, sorge Palazzo Gattini. L'edificio storico, un tempo residenza della nobile famiglia dei Conti Gattini, è stato trasformato in un albergo di lusso. L'accurato restauro ha mantenuto l'impronta originaria e i rivestimenti degli interni sono stati realizzati in mazzaro, la pietra delle Gravine.

L'arredamento delle camere e delle suite, frutto della maestria di artigiani locali, è curato in ogni minimo dettaglio. Lo stile è classico, interrotto qua e là da oggetti contemporanei, come nella junior suite dove i tendaggi dai colori sgargianti entrano in contrasto con le tonalità "neutre" delle pareti e dei soffitti con i mattoni a vista. Esclusiva la suite con piscina privata realizzata sulla terrazza che s'affaccia sull'incantevole scenario della Murgia materana.

La Gattini Spa, ricavata nelle antiche cisterne del palazzo, ricorda le sale da bagno patrizie. Il percorso benessere si snoda tra l'hammam, le docce sensoriali con cromo e aromaterapia, la piscina con tre differenti postazioni idromassaggio e la vasca di galleggiamento dove il corpo si abbandona al dolce far niente.

La carta dei trattamenti è studiata per restituire vitalità ed energia al fisico e ravvivare i contorni del viso. Lo scrub corpo con olio extravergine d'oliva e sale marino, ad esempio, unisce le proprietà esfolianti del sale marino all'olio extravergine, che idrata e nutre in profondità anche le pelli più provate. Dà un soffio di vitalità alla cute spenta e con atonia precoce il trattamento viso Soy Soy. Qui gli ingredienti base - soia in polvere e farina di riso - aiutano ad ossigenare e a remineralizzare i tessuti. Ispirato alle terapie orientali, il massaggio Yantra mira a ripristinare l'armonia tra il corpo e la mente. Movimenti ad onda sciolgono le tensioni, favoriscono l'eliminazione delle tossine e offrono una sensazione di rilassamento profondo. Facilita la rigenerazione cellulare e lascia la pelle levigata la mousse esfoliante allo zenzero e yogurt. cod 63714

Palazzo Gattini
Piazza Duomo 13/14 - 75100 Matera
Tel 0835 334358
www.palazzogattini.it

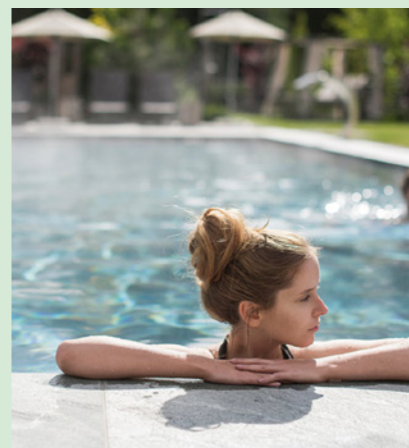
AL JOSEF MOUNTAIN RESORT PER GODERSI L'AUTUNNO DI AVELENGO

Boschi che si tingono di mille sfumature, un'aria tersa e frizzante che permette di godere gli splendidi itinerari nella natura: si presenta così l'autunno sull'altopiano di Avelengo, appena sopra Merano (Bz). Per ammirare questo spettacolo in totale relax, c'è la nuova scenografica Forest Sauna del Josef Mountain Resort, 4 stelle.

Una costruzione in legno di tre piani, accessibile tramite una passerella pedonale che sconfina nel bosco e regala agli ospiti una full immersion tra le cime degli alberi. Nella struttura, ultimata nell'estate 2019, ci sono una nuova, ampia sala relax al primo piano e una spettacolare terrazza sul tetto con piscina riscaldata, oltre a 9 postazioni per l'idromassaggio, alla grande Event Sauna per 30 persone e alla sala relax con vital bar e terrazza.

L'hotel si trova in posizione strategica sia per percorrere i sentieri d'alta quota dell'altopiano di Avelengo e di Merano 2000, che per salire in sella e andare alla scoperta di alcuni tra i più scenografici percorsi per le due ruote. cod 63609

Josef Mountain Resort
via Falzeben 225 - 39010 Avelengo (Bz)
Tel 0473 279590
www.josef.bz





di *Claudio Riolo*

ACQUA E FARINA PER IL CIBO PIÙ ANTICO DELLA NOSTRA TAVOLA

Chi viaggia in Sicilia non trascuri l'antica città di Morgantina. Dalla collina ammirerà la piana con i manufatti dell'agorà; i nostri antenati qui s'incontravano per religione, spettacolo, sport, nutrimento. All'ingresso si notano le piccole macine in pietra per la molitura della razione personale di grano che veniva subito cotta nel forno come la nostra focaccia.

Analoga macina anche a Gangi nel museo civico della civiltà contadina. I milanesi nel 2005 hanno inaugurato la Casa del Pane a Porta Venezia, di manzoniana memoria. Per onorare questo importante mestiere, vi suggeriamo due forni con pizza, pur tanto distanti fra loro, ma simili per virtù alimentari.



LAGANÀ A MILAZZO PROFUMO DI PANE

Il tradizionale panificio Laganà di Milazzo (Me) si è trasferito in una nuova sede a due passi dal lungomare, nell'angolo della storica piazza e con vista sulla cinquecentesca, elegante chiesa del Carmine. Il forno propone fragranti filoncini di farina bianca 00, pane gustoso ideale per accompagnare le vivande in tavola, per merende e panini, il pane di Castelvetrano con grano duro macinato a pietra, l'integrale polifemo, riedizione del filone lungo che papà Bartolo Laganà preparava nel precedente forno. Il negozio e laboratorio è noto anche per la focaccia che la figlia Antonella Laganà prepara con acqua, farina e ortaggi. In primis la tipica e superlativa focaccia messinese. Di antica tradizione, conosciuta anche fuori dai confini territoriali, merita una menzione: può considerarsi a pieno titolo tra le migliori focacce nazionali. Viene coperta con scarola riccia, pomodoro crudo, acciuga e quindi cotta al forno. Il risultato è davvero eccellente. *Ambasciatore delle Arti*: la famiglia Laganà propone la visita all'Antiquarium che mostra la storia antica di Milazzo. cod 63730

Panificio Laganà
piazza 25 Aprile - 98057 Milazzo (Me)
Tel 0909 286353

CENT'ANNI DI SPECIALITÀ SFORNATE NEL CENTRO STORICO DI SENIGALLIA

Un angolo caratteristico della cittadina di mare, confluenza tra i portici settecenteschi e il fiume Misa, la piazza del mercato con il colonnato, alle spalle l'antico ghetto, l'ex macello. Senza dimenticare la monumentale Rocca Roveresca, l'elegante palazzetto Baviera e il severo palazzo del Duca. Il forno e pizzeria furono aperti più di cent'anni fa da Alessandro Mancinelli. Nel tempo si avvicendarono il figlio Domenico Memmo e poi la nipote Alessandra. Ora vi accoglie la quarta generazione. Il forno all'inizio sfornava pane e poi, con il tempo, si è dedicato anche alle gustose pizze cotte nella teglia. Ancora oggi non è cambiata la genuina fragranza grazie a semplici regole: farina di grano tenero, lunga lievitazione, temperatura costante del forno. Gli ingredienti sono freschi e genuini: olio extravergine d'oliva, sugo di pomodoro, mozzarella, ortaggi e salsiccia sono garanzia d'ottimo sapore e aroma piacevole. La pizza in teglia ha bordo consistente e croccante, corpo morbido e fragrante. *Ambasciatore delle Arti*: si consiglia la visita all'Area archeologica e al Museo La Fenice. cod 63732



Pizzeria Mancinelli
via dei Macelli 6/8 - 60019 Senigallia (An)
Tel 071 60833

RANA PESCATRICE RIPIENA
CON SCAMPI E CICORIA

WWW.IFSE.IT

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef **Riccardo Marello**
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

PER LA RANA PESCATRICE

Filetti di rana pescatrice	g.	400
scampi	n.	8
Cicoria	g.	40
Semi di senape	g.	5
Semi di sesamo tostati	g.	10
Bacche di pepe verde	g.	5
Sale	q.b.	

PER LA SALSA D'ARANCIA

Finocchietto	g.	2
Polpa d'arancio	g.	20
Succo di limone	g.	3
Senape	g.	8
Olio e.v.o	g.	30

PER LA RANA PESCATRICE

Cimone	g.	100
Fagiolini taccola	g.	80
Carote	g.	80
prezzemolo	q.b.	

Procedimento

PER LA RANA PESCATRICE

Aprite a libro il filetto di rana pescatrice, inserite all'interno le foglie di cicoria sbollentate e raffreddate le code di gamberi private del carapace, salate e regolate di pepe.
Arrotolate su se stessa la rana pescatrice ricopritela con i semi regolate di sale e pepe e avvolgetela con carta fata ,fate cuocere a vapore a 70° per circa 40 minuti.

PER LA SALSA D'ARANCIA

Versate in un recipiente l'olio e.v.o ,la polpa d'arancia,il succo di limone,il finocchietto,la senape ed il sale ,emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione.

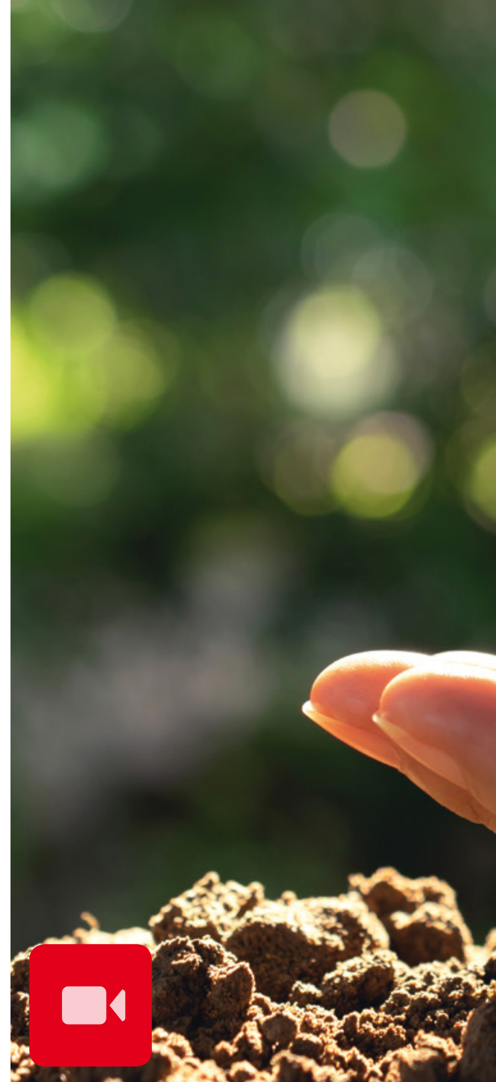
PER LA RANA PESCATRICE

Pulite e lavate le verdure e fatele cuocere a vapore separatamente rispettando i singoli tempi di cottura.
Teminate il piatto servendo dei medaglioni di rana pescatrice con la salsa d'arancia e le verdure condite con olio e.v.o aromatizzato al prezzemolo .



L'unica Scuola di Cucina in Italia
con il Riconoscimento di Eccellenza Italiana

Fotografie e Grafica: Pisano Saverio IFSE Culinary Institute



Elicicoltura, nuove forme di pesca e biometano sono alcune strategie per avviare un circolo virtuoso contro lo spreco. Ma anche ristoranti ed hotel dovrebbero iniziare a scegliere prodotti ecocompatibili

È tempo di GREEN NEW DEAL Il turismo può fare la sua parte

di ***Alberto Lupini***

Vale almeno il 2,4% del Pil il business dell'economia circolare in Italia, il settore con le più alte prospettive di crescita. Un termine di moda che non si limita certo alla tendenza attuale del viaggiare in bicicletta, magari nella versione e-bike. E non è un caso che il premier Conte abbia lanciato la scommessa di una "stretta di mano" fra economia ed ecologia, abbinata con cui vuole giocare la non facile carta della ripresa dopo un decennio di progressiva caduta del nostro tasso di crescita e del potere d'acquisto. Cardine di questa strategia è la "green economy" (espressione che spesso si sovrappone a quella di economia circolare), tanto che il Governo parla di "green new deal", vista la nostra leadership in Europa per l'economia pulita. Certo se considerassimo realtà come quelle di Roma o della terra dei fuochi ci sarebbe da vergognarsi solo a parlare di questa prospettiva, ma la realtà è in effetti quella di una larga presenza di imprese che sul recupero e il riciclaggio di materie prime e scarti di lavorazione, nonché sul risparmio energetico, hanno costruito modelli di sviluppo originali e vincenti. E fra i comparti interessati in primo piano c'è, non a caso, quello della filiera agroalimentare. I cuochi, come abbiamo raccontato a più riprese nelle ultime settimane, si stanno spendendo per questa causa in maniera concreta, con il tristellato Massimo Bottura tra i più attivi.

Sfruttando ad esempio gli scarti agricoli delle coltivazioni e degli allevamenti, secondo il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, i mini impianti per il biometano possono arrivare a coprire fino al 12% del consumo di gas in Italia. «È necessario passare da un sistema che produce rifiuti e inquinamento - dice Prandini - a un nuovo modello economico circolare in cui si produce valorizzando anche gli scarti, con una evoluzione che rappresenta una parte significativa degli sforzi per

> «È necessario passare da un sistema che produce rifiuti e inquinamento a un nuovo modello economico circolare in cui si produce valorizzando anche gli scarti»
>
> Ettore Prandini



modernizzare e trasformare l'economia italiana ed europea, orientandola verso una direzione più sostenibile in grado di combinare sviluppo economico, inclusione sociale e ambiente». E dall'elicicoltura (vedi il metodo Cherasco, come abbiamo raccontato) a nuove forme di pesca rispettose dell'ambiente (come se ne è discusso a 'Nnumari, di cui abbiamo dato ampiamente notizia nei giorni scorsi), molte sono le concrete opportunità di sviluppo.

E a maggior ragione ciò vale per il settore industriale dove novità come l'idrogeno, se davvero il Governo ci vorrà puntare, potrebbero cambiare radicalmente il modo di produrre, riducendo drasticamente l'inquinamento. Insomma di carne al fuoco ce ne può essere molta, tanto che ci sono previsioni per almeno mezzo milione di nuovi posti di lavoro entro 4 anni. Il "green" dovrebbe garantire un quinto della nuova occupazione, il doppio di quelli del comparto digitale che era visto come quello con più chances fino a qualche tempo fa.

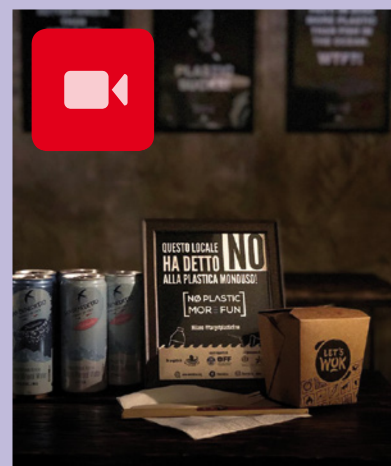
In questa prospettiva anche ristoranti ed hotel possono fare la loro parte preferendo prodotti di aziende ecocompatibili e segnalando ai clienti questa scelta. Sarebbe un modo per fare crescere una sensibilità e consolidare un ruolo di servizio e attenzione verso i temi del benessere e della salute. Se poi le istituzioni sostenessero programmi per un'accoglienza green (dai pannelli fotovoltaici alla scelta di attrezzature a impatto zero, dalla promozione di ricette antispreco alla tracciabilità dei prodotti bio) sarebbe un modo per sostenere allo stesso tempo l'economia circolare e il turismo.

cod 63247

NO PLASTIC, MORE FUN
LA MOVIDA DIVENTA ECOLOGICA

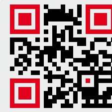
Educare le nuove generazioni per risolvere il problema facendole diventare la vera soluzione. La onlus Worldrise, nata nel 2013, crede fortemente in questo concetto ed è da qui che è partita per intraprendere la battaglia per ridurre l'utilizzo di plastica monouso. «La nostra idea - ha spiegato la presidente **Mariasole Bianco**, a margine della manifestazione 'Nnumari - è quella di far diventare le persone parte della soluzione e non del problema. Tanti sono i progetti che abbiamo avviato, molti dei quali incentrati sui bambini che possono diventare i primi ambasciatori della nostra battaglia».

Ma è soprattutto nei locali che la riduzione della plastica può fare passi avanti. Worldrise lo sa bene, tanto che ha dato vita al progetto "No plastic, more fun": «Siamo partiti dal centro storico di Genova - spiega la presidente - smettendo di dare brutte notizie sulla quantità di plastica in mare a gestori di bar, ristoranti, trattorie e iniziando invece a fornirgli istruzioni per ridurre la plastica. La risposta è stata positiva e così ci siamo spostati su Milano dove è nato il primo network al mondo di locali della movida plastic free». cod 63242



Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini@italiaatavola.net

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, **Massimo Artorige Giubilesi**, **Sergio Mei**, **Matteo Scibilia**

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · **Ivana Frosio** · ivana.frosio@italiaatavola.net
Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona (*per contatti telefonici consultare il sito*)
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta **Piera Genta** · piera.genta@italiaatavola.net
Lombardia orientale **Renato Andreolassi** · renato.andreolassi@alice.it
Pavia-Piacenza **Stefano Calvi** · s.calvi@ilquattro.it
Veneto **Giulia Marruccelli** · gmarruccelli@yahoo.it
Belluno-Bolzano-Trento **Lina Pison** · linapison@gmail.com
Friuli Venezia Giulia **Liliana Savioli** · lilli_sa@hotmail.com
Emilia Romagna **Giuseppe De Biasi** · dbpino60@gmail.com
Toscana e Umbria **Alessandro Maurilli** · a.maurilli@almapress.net
Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it
Lazio **Mariella Morosi** · mariellamorosi@hotmail.com
Marche **Benedetta Gandini** · b.gandini22@gmail.com
Carla Latini · carla@carlalatini.com
Abruzzo **Monica Di Pillo** · monica.dipillo@yahoo.com
Campania e Molise **Vincenzo D'Antonio** · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net
Puglia **Sandro Romano** · sralessandroromano@gmail.com
Calabria **Tommaso Caporale** · dodicialitro@gmail.com
Sicilia **Gianni Paternò** · giopate@libero.it
Piero Rotolo · pierotolo@tin.it
Svizzera (Canton Ticino) **Rocco Lettieri** · simpatico.melograno@tin.it

Novembre 2019 · anno XXXIII · n. 274 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

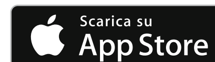
Collaboratori di questo numero
Nadia Afragola, Giovanni Angelucci, Valerio Beltrami, Fausto Borella, Alessandro D'Andrea, Enrico Derflingher, Leonardo Felician, Mariapia Gandossi, Ezio Indiani, Ernesto Molteni, Juri Piceni, Rocco Pozzulo, Marco Reitano, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sarcina, Lucia Siliprandi, Eros Teboni, Francesca Totò

Foto gettyimages® 2019 - Italia a Tavola

- **Quotidiano online** www.italiaatavola.net
- **Mensile cartaceo**
- **Mensile digitale**
- **Le Newsletter settimanali** via mail
- **Le newsletter quotidiane** su WhatsApp e Telegram
- **La Web TV**
- **Social network** con oltre 210.000 utenti
- **IaT Live News** il tg quotidiano in diretta social
- **La APP Italia a Tavola**
- **Gli aggregatori di notizie**

SEGUICI SU:



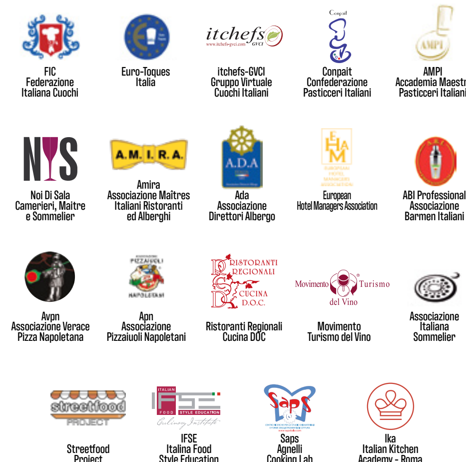




ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 99,00

PARTNER DI:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 7 novembre 2019

Azienda associata



